elgourmet.com

37
7 502251 300227

LA MECA DEL OLIVO
VISITA A JAÉN, SUS RINCONES E HISTORIAS

DESTINO MÉXICO
HACIENDAS HENEQUENERAS TRANSFORMADAS EN HOTELES

NACHO ACOSTA
EL MARIDAJE DE LA MÚSICA Y LA COMIDA

ABR 2010
37
60 pesos

Virtudes del olivo

FLORES COMESTIBLES
DELICIOSOS PLATILLOS Y VISITA A UN VIVERO BIODINÁMICO

MINI GOURMETS
RECETAS INFANTILES PARA ESTE DÍA DEL NIÑO

PRODUCTO DEL MES
EXTRAORDINARIAS RECETAS CON ACEITE DE OLIVA

RARE WHISKY, RARE TASTE

JOHNNIE WALKER®

Blue Label™

BLENDED SCOTCH WHISKY

EVITE EL EXCESO. PRODUCTO DE DIAGEO MÉXICO.
www.alcoholinformate.org.mx REG. S.S.A. 093300201A2574

La delgada línea

El otro día, que por cierto fue de asueto, nos encontrábamos en casa del chef Gerardo Vázquez realizando la producción de platillos con flores que salen publicados en esta misma edición, cuando recibí una llamada en donde el interlocutor me preguntó: "¿qué haces?", "trabajando" contesté... "uy que mal" comentó.

Colgué la llamada y entonces observé la escena que se postraba ante mí: un grupo de personas cocinando muy a gusto, platicando parlanchinamente, picando un poco de lo que había aquí y allá para entretener al paladar, y disponiéndose a degustar el pisco sour que el aprendiz de Gerardo, quien por cierto es peruano, nos estaba preparando. Si el oyente que se encontraba del otro lado de la bocina hubiera sido testigo presencial de mi día de "trabajo", tal vez hubiera pensado que aquello no estaba tan mal, mucho menos para pasar un día de descanso.

Entonces me vino a la cabeza cómo estamos predispuestos cuando de la palabra "trabajo" se trata. Y la verdad no es para menos, ya que si nos vamos al origen etimológico de la palabra, esta viene del griego tripalium, que consistía en un armazón conformado por tres palos, de donde amarraban a los esclavos para azotarlos.

Es impresionante como estamos programados... no sólo para confundirnos entre lo que somos, en lo que trabajamos y en lo que hacemos en la vida, sino para minimizar quienes somos, en que trabajamos y que hacemos, ya que podría asegurar, que la mayoría, cuando alguien nos pregunta: ¿y tú que haces? o ¿y tú que eres?, menciona su puesto dentro de la corporación. Entonces el yugo del tripalium se convierte en lo que más nos pesa en la vida. Nosotros mismos podemos ser nuestros mejores amigos, o bien nuestros peores enemigos cuando de definirnos se trata.

A mí en lo personal, tal vez por cuestiones obvias, me gusta usar las palabras y las definiciones adecuadas para cada ocasión. Por ello desde ahora voy a tratar de ser más precisa y más justa conmigo misma, y entonces, cuando alguien me pregunte: ¿qué haces?, voy a responder algo así como: "en este momento estoy cocinando con el extraordinario chef Jerry mientras degustamos un cremosísimo pisco sour", o bien... "justo ahora me encuentro editando la próxima carta editorial que en alguna medida definirá si la gente sigue leyendo esta revista o no", o "actualmente estoy elaborando un exquisito pastel de chocolate que deleitará algunos cuantos paladares".

Creo que así, enfocándome más en la realidad y menos en el yugo telenovelero, cuando alguien me pregunte: "¿y tú quién eres?", yo sin dudarlo podré contestar: "yo... soy feliz".

Fabi.

Fabiola de la Fuente
Editora

elgourmet.com

LA REVISTA ELGOURMET.COM Y SUS CONTENIDOS SON PROPIEDAD DE GRUPO Q S.A. PRAMER S.C.A. ES EL TITULAR DE LA MARCA ELGOURMET.COM. AMANTE DEL BUEN VIVIR

REVISTA ELGOURMET.COM MÉXICO

PUBLISHERS | Raúl Sayrols, Luis Sayrols, Jesús Diez

EDITORA | Fabiola de la Fuente (fabiola.delafuente@lyrsa.com.mx)

COORDINADORA EDITORIAL | Angélica Hernández (angelica.hernandez@lyrsa.com.mx)

REDACCIÓN | Manuel Meza (manuel.meza@lyrsa.com.mx)

FOTOGRAFÍA | Fernando Gómez Carbajal

RETOQUE | Oscar Hernández

PRODUCCIÓN | Cesar Casalone

DISEÑO | Odeth Vázquez (odeth.vazquez@lyrsa.com.mx)

COLABORADORES | Alejandro Zárate, Edgar Fernando Cruz, Adriana Espinosa, Manuel Meza, Omar Sandoval, Ana Saldaña, Monica Beteta, Montserrat Garralda Anaya, Gerardo Vázquez Lugo, Jesús Diez.

DIRECTOR DE RELACIONES PÚBLICAS | Horacio Quintana (horacio.quintana@lyrsa.com.mx)

EDICIÓN DIGITAL | Francisca Yolin

DIRECCIÓN DE MERCADOTECNIA | Víctor Hermosillo

DIRECTOR COMERCIAL | Marco Antonio Blásquez (marco.blasquez@lyrsa.com.mx)

ASISTENTE COMERCIAL | Patricia Amezcua (patricia.amezcua@lyrsa.com.mx) 38 72 20 81

GERENTE DE VENTAS Y PUBLICIDAD | José Antonio Prida (jose.prida@lyrsa.com.mx)

EVENTOS & BTL | Felipe Alcocer (felipe.punzo@lyrsa.com.mx)

VENTAS | Claudia Briblesca (claudia.briblesca@lyrsa.com.mx)

ASISTENTE DE PUBLICIDAD | Ana Laura Guerrero

Ventas Publicidad 38 72 20 00 ext. 212

SUSCRIPCIONES Y TELEMARKETING | Citlalli Morales (citlalli.morales@lyrsa.com.mx)

(55) 38 72 20 77 o 49 Llamada sin costo 01 800 08 76 797

PRENSA | Laura Otero

DISTRIBUCIÓN | Rosario García

GERENTE DE PRODUCCIÓN | Enrique Flores

EDITORIAL METROSEXUAL, UNA EMPRESA DE LYRSA EDITORES
HOMERO 909, POLANCO C.P. 11560, MÉXICO D.F.
TEL. (55) 38 72 20 00

PRAMER

PRAMER S.C.A. | Honduras 5522, Buenos Aires, Argentina Tel: 54-11-4778-5300

CEO | Alejandro Harrison

DIRECTORA DE CONTENIDOS | Lucía Suárez

DIRECTORA COMERCIAL | Elizabeth James

PRODUCTORA GENERAL ELGOURMET.COM | María Marta Massara

REPRESENTANTES COMERCIALES DE LA SEÑAL *elgourmet.com*

PRAMER MÉXICO
Elizabeth James
Ad Sales VP
Tel.(5255)5284-2306
avisos.mexico@pramer.tv

ARGENTINA
Natalia Bidinost
Asistente de Ventas Internacionales Comercial
PRAMER SCA
Tel: [5411] 4778.5300. int.7337
Fax:[5411].4778.5316
Honduras 5663 - C1414BDN
BUENOS AIRES - ARGENTINA
nbidinost@pramer.tv | http://www.pramer.tv

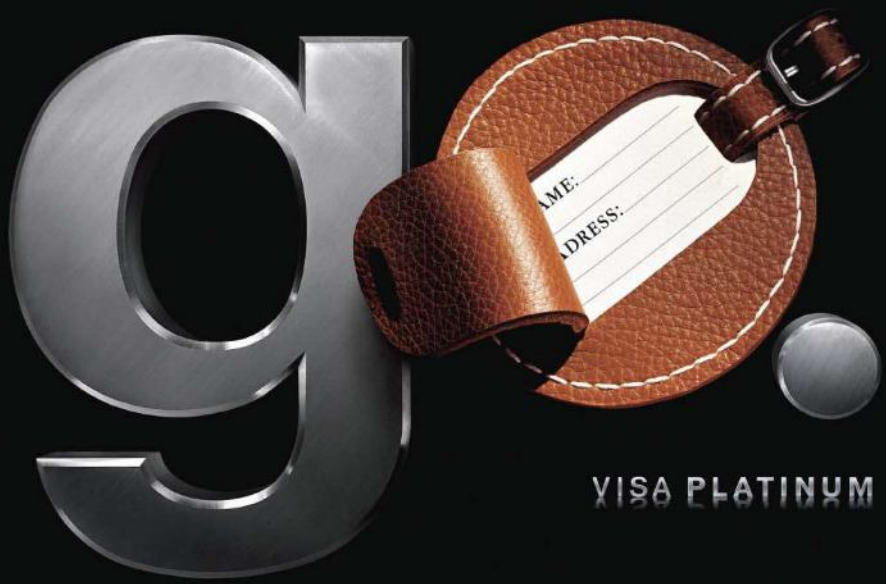
VENEZUELA
CC MEDIOS Y COMUNICACIONES, C.A.
William Castillo
william.castillo@ccmedios.com.ve
Dirección: Av. Principal de Macaracuay, Multicentro Macaracuay, Piso 07, Ofic 08. Caracas-Venezuela
Tel. 58-212-2563814

COLOMBIA
AD MEDIA LTDA
Dirección: Carrera 18C # 121-40 Of. 201
Bogotá
Teléfonos: (571) 619 2017 / 619 2003

CENTROAMÉRICA
MEDIOS INTERNACIONALES
Darío Godoy
89 av.Norte y Calle Al Mirador,World Trade Center Torre 2 Of 301, San Salvador, El Salvador
Teléfonos: 2259 0806 / 2259 0807

elgourmet.com
© G elgourmet.com MARCA REGISTRADA PROPIEDAD DE PRAMER,S.C.A. Revista mensual 2007 editada por Editorial Metrosexual,S.A. de C.V.,con domicilio Homero 909 Col. Polanco,C.P. 11560,México D.F. Tel. 38 72 20 00. elgourmet.com México es una publicación de Editorial Metrosexual,S.A. de C.V.,bajo licencia otorgada por PRAMER,S.A.,con el número de reserva 04-2009-080714385700-102,otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título No. En trámite; Certificado de Licitud de Contenido No. En trámite, ambos expedidos por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Editor Responsable: Fabiola de la Fuente. Distribuidor Exclusivo en el Interior de la República PUBLICACIONES CITEM,S.A. DE C.V., teléfono 52 38 02 00 y en el Distrito Federal por:DESPACHO EVERARDO FLORES Tel. 52 38 02 00. Impreso por: Grupo Infagon. Alcaicería N. 8 Col. Zona Norte Central de Abastos. C.P.09040. México D.F. Tel: 56209266. ADVERTENCIA:QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MATERIAL EDITORIAL E INFORMACIÓN PUBLICADA EN ESTE NÚMERO SIN AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE EDITORIAL METROSEXUAL,S.A. DE C.V. Esta es una publicación para todo público.

¿quieres que tu viaje sea toda una experiencia?



Paga con Visa y obtén upgrade en los siguientes hoteles:

Presidente Intercontinental México
Campos Eliseos 218
México, D.F.
Tel. 01-800-9044-400

Presidente Intercontinental Cancún
Blvd. Kukulkan km 7.5
Cancún, Q.R.
Tel. 01-800-9044-400

Presidente Intercontinental Guadalajara
Av. López Mateos Sur y Moctezuma
Guadalajara, Jal.
Tel. 01-800-9044-400

Marquis Los Cabos
Carretera Transpeninsular km 21.5
Los Cabos, BCS
Tel. 01-800-690-0102

Paradisus Riviera Cancún
All inclusive
SM 11 MZ9 Lote 10
Puerto Morelos, Q.R.
Tel. 01-800-772-0040

Presidente Intercontinental Mérida
Av. Colón No. 500
Mérida, Yucatán
Tel. 01-800-9044-400

The Royal Cancún
All inclusive
Blvd. Kukulkan km 11.5
Cancún, Q.R.
Tel. 01-800-216-5500

Sheraton Hacienda del Mar
Resort & Spa
Corredor Turístico km 10, lote D
Los Cabos, BCS.
Tel. 01-624-145-6100

Presidente Intercontinental Cozumel
Carretera a Chankanab km 6.5
Cozumel, Q.R.
Tel. 01-800-9044-400

The Royal Playa del Carmen
All inclusive
Constituyentes No. 2
Playa del Carmen, Q.R.
Tel. 01-800-216-5500

En todos los hoteles, al momento de hacer la reservación hay que mencionar "upgrade sólo con Visa"
Pueden existir Black out dates, en este caso se ofrecen otras fechas al tarjetahabiente.
Vigencia del 15 de enero al 31 de mayo de 2010.

más personas alrededor
del mundo van con Visa
visita visa.com

VISA

elgourmet.com

#37

CONTENIDOS

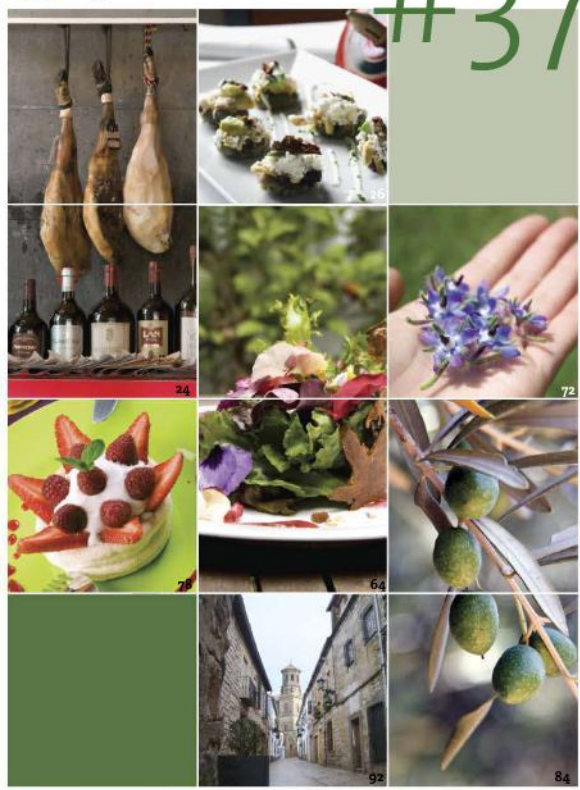
26 Nacho Acosta
La sensibilidad de un ex-roquero que ama el jazz, la música clásica y comer bien acompañado.

38 Alain Ducasse
Entrevista con el chef francés que se ha vuelto universal. Su infancia en las Landes, y su constante búsqueda por el ingrediente original.

42 Vida sana
Expertos en nutrición nos revelan los secretos del aceite de oliva y sus bondades alimenticias.

72 Pétalos al paladar
Crónica de una visita a un vivero biodinámido que produce delicadezas florales dignas de un gran plato, más que de una bonita maceta.

78 Mini gourmets
La chef Mónica Beteta comparte con nosotros algunas recetas sencillas y muy vistosas para deleitar a los más pequeños en su día.



SECCIONES

3 Carta editorial
8 Novedades
18 Básicos
22 Review: Puerta de Castilla, D.O.
32 Destino México
48 Producto del mes
64 Recetas con flores
88 Guía de Vinos
92 Viaje Internacional

Foto: Fernando Gómez Carbajal
Producción: César Casalone
Agradecimientos: Casa Palacio
www.casapalacio.com.mx

Nos renovamos día a día para **ofrecerte lo mejor.**

Mexicana es la aerolínea que lleva a más personas a donde quieren estar.

- **Renovamos nuestra imagen**
- **Modernizamos la Terminal 1 del Aeropuerto Internacional de la Ciudad de México**
- **Creamos la exclusiva Clase MexicanaElite**
- **Lanzamos nuestro nuevo programa de lealtad MexicanaGO**
- **Mejoramos nuestro servicio tanto en tierra como a bordo**

Sí, seguimos cambiando todo para llevarte como nunca, a donde quieres llegar.

Inscríbete en **MexicanaGO.com**

mexicana.com | 5998 5998 | 01 800 801 2010
Visita nuestras Oficinas de Ventas.
Consulta al experto en Mexicana, tu agente de viajes.

oneworld member

MEXICANA
Vuela en lo más alto.

Como **estrella** de cine

En víspera de uno de uno de los estrenos más esperados del año, Sex and The City y Skky Vodka ponen en manos de la estilista de moda Patricia Field, la icónica botella azul cobalto de este vodka, trayendo al verdadero Couture Cocktail a la vida. Field, interviene con gran maestría el diseño en la botella de Skyy por primera vez en la historia de la marca, plasmando elementos únicos que nos inspiran la pasión por el lujo y nos invitan a disfrutar de los grandes cócteles. Esta edición limitada captura de todo el glamour de la película, encerrando todo el estilo de vida de Manhattan.
Conocer es no excederse.

El mole y su **maridaje**

Para promover los valores gastronómicos como identidad cultural y atractivo turístico se realizó el Primer Concurso del Mole y sus Maridajes en el Club de Golf Fonatur en Tangolunda en Bahías de Huatulco. Una variedad de vinos mexicanos y moles que fueron valorados por expertos como: Juan Pablo Núñez, director de Bodegas Sto.Tomás; Miguel Ángel Quezada, chef de corporativo de Casa Francia y becario de la Fundación Turquois en Montecarlo; Frederic Bergerault, quien fuera chef propietario del Café de París, y académico del Cessa; así como Fabiola de la Fuente, editora de la revista elgourmet.com. Así mismo alternaron chefs ejecutivos de hoteles como Gustavo González, Dolores García Menutti del restaurante La casa de la nona, hasta amas de casa devotas de la gastronomía oaxaqueña como Faustina Ramírez Valencia, de la lejana comunidad de Loxicha; acompañada de madre y abuela, quienes fueron las ganadoras del concurso.

Nueva **imagen**

Hace unos días presentaron la nueva imagen de la Colección 2010 Reserva de la Familia de Tequila José Cuervo, realizada por el artista mexicano Pablo Vargas Lugo. Su obra, hace uso de un vasto repertorio de recursos visuales y referencias culturales, con la aparente simplicidad que caracteriza la producción de pinturas, collages, videos, esculturas e instalaciones que ha realizado. Este tequila extra añejo es producido artesanalmente con los más selectos agaves de entre 10 y 12 años de edad, además de utilizar las partes más ricas de la piña de agave. Cada botella de reserva de la familia es envasada a mano, numerada, personalizada y fechada. Igualmente cada estuche es una fina pieza artesanal de madera con la inspiración de obras renombradas de artistas mexicanos.
Conocer es no excederse.

Fusión de **sabores**

Mandarin Oriental Riviera Maya recibió al aclamado chef de Miami Clay Conley, con una larga celebración de diversos sabores y cocinas. El Chef Conley del restaurante Azul del Mandarin Oriental Miami, se unió con el Chef Ignacio Granda Del Gallego de Mandarin Oriental Riviera Maya para combinar sus diversos antecedentes culturales y culinarios concibiendo un ecléctico menú. El Chef Conley ha creado el menú de especialidades de Azul destacando los sabores robustos de su crianza en Nueva Inglaterra con la sofisticación de la cocina Asiática añadiendo un aire rustico del Mediterráneo. Combinado éste con las creaciones modernas de sabores latinos del Chef Granda que usa ingredientes locales e influencias asiáticas, el menú está destinado a ser realmente extraordinario.

Festeja al mar

En marzo, Zecco Caffé presentó su nuevo festival gastronómico del mar con una gran variedad de platillos que incluyen selectos pescados y mariscos. Creaciones como vieras al horno al estilo Zeco; calamares rellenos de salmón con risotto; trucha dorada con tempura de callo, chile poblano relleno de mariscos, camarones a la vinagreta, al mojo de albahaca o con Gabardina de verduras; lomo de robalo a la Vasca; cocochas al Pil Pil; steak de atún con costra de alcaparra, paella marinera, arroz con almejas a la guindilla verde, langosta estilo Zeco, entre otros.

Animalitos gourmet

Concientes de la importancia de cuidar nuestro medio ambiente y tomar acciones, la marca de contenedores para comida Tupperware, lanzó su nueva colección de tuppers para niños con diseños de animalitos. Parte de esta acción es informar e involucrar a los niños en el cuidado de los animales y del medio ambiente. Tupperware lo hace presentando estos productos con diseños de animales que se encuentran en peligro de extinción como la ballena azul, el panda, el cocodrilo, el rinoceronte, la morsa y el koala.

Volviendo a los **orígenes**

Como parte de la celebración del Bicentenario, La Hacienda de los Morales presentó un festival gastronómico de comida prehispánica bajo el nombre de "Volviendo a nuestras raíces". En él se degustaron una selección de platillos de la cocina de nuestros antepasados. Contaron con la colaboración del Colegio Superior de Gastronomía y un maridaje de L.A. Cetto para cada uno de sus platillos: tamales rojos con venado y taquitos de chapulines con salsa de charales acompañado de Chenin Blanc, así mismo las ancas de rana a la mantequilla y la famosa crema de chapulín creando un balance perfecto con un Fume Blanc; como plato fuerte jabalí a la ciruela y camote amarillo al horno acompañado con un vino tinto elegante Don Luis Concordia, finalmente un dulce de mamey con palomitas de caramelo y Moscatel Palomino.
Durante Noviembre próximo se celebrará "Los sabores de la Revolución", un festival que tiene la finalidad de dar a conocer la cocina antes de la conquista en México, además de la participación de los estados involucrados en la Revolución, todo como parte del festejo del Bicentenario.

Festeja a lo **grande**

Hace unos meses se llevó a cabo el coctel para celebrar el primer aniversario de Morton´s The Steakhouse. Para este evento viajaron a México directivos de Morton´s Restaurant Group Inc. encabezados por Klaus Fritsch, vicepresidente y co-fundador y Edie Ames, presidente. Durante la velada mencionaron el éxito que ha tenido el restaurante que tanto en México como en todo el mundo trataban de mantener siempre la misma calidad de los productos y servicios.
En esta inauguración se dieron cita amigos y clientes que pudieron degustar los Bar Bites preparados por el chef Fernando López como mini hamburguesas, sándwiches petite de filete Mignon; goujonettes de pollo, mini crab cakes; callos de hacha con chutney de chabacano; champiñones salteados y camarones Alexander, entre otros.

Sommelier mexicano en Chile

La Asociación Mexicana de Sommeliers llevó a cabo la premiación del Concurso Selectivo de Sommeliers, en donde Marcos Flores Tlalpan obtuvo el primer lugar y quien además representará en este mes a México en el concurso "El mejor Sommelier del mundo" que organiza la Asociación Internacional de Sommeliers (ASI) en Santiago de Chile.
El Presidente de la Asociación Mexicana de Sommeliers, Luis Cárdenas Barona, destacó la profesional participación de los concursantes Marcos Flores Tlalpan, Juan Carlos Flores, Oscar Domínguez y Sergio Ibarra.
Por su parte, el hoy Tricampeón Nacional de Sommeliers 2005, 2007 y 2010 reconoció que la contienda en Chile será de un nivel muy fuerte, ya que participarán sommeliers de países europeos.

Un dulce **platillo** para compartir

La marca alemana de accesorios de cocina Küchenprofi trae a México un set para fondue de chocolate "Elsass". Viene en color rojo y está fabricado en cerámica para soportar temperaturas de 260° ya sea en el horno o refrigerador, cuenta con 4 tenedores para disfrutar con tus invitados de algo dulce después de cenar o comer. Los accesorios de esta marca se distinguen por combinar el diseño y funcionalidad en la cocina.
Se puede conseguir en Palacio de Hierro y Casa Palacio a un precio de 411 pesos.

Para **machacar** especias y semillas

Cilio, marca de origen alemán presentó dos modelos de morteros de mármol de 9 y 13 cm que además de resaltar la cocina garantiza durabilidad, dando así una molienda perfecta al gusto y necesidad de cada platillo. Otra de las cualidades de este producto es su seguridad, ya que cuenta con materiales hipoalergénicos evitando así la acumulación de bacterias y gérmenes en la superficie.
Se encuentran a la venta en Palacio de Hierro y tiendas Zurich.

Vuelven los **caballeros**

El pasado 18 de marzo se llevó a cabo en el corazón de Polanco la premiación de los hombres que demostraron poseer cualidades de la caballerosidad, quienes tuvieron que pasar por varias pruebas siendo así reconocidos por jueces representantes de Chivas Regal junto con Mercedes-Benz, Mont Blanc y Ermenegildo Zegna. Los finalistas que se disputaron el lugar fueron Humberto López Portillo, Jacobo Mekler y Antonio de la Vega.
Conocer es no excederse.

Tapasbar

Con un ambiente casual y divertido llegó a México TAPASBAR, un nuevo concepto de comida española con toque mediterráneo. El restaurante cuenta con una amplia oferta de tapas, raciones y platillos mediterráneos reforzada con una variedad de vinos, cervezas y sangría, lo que recrea el ambiente típico español. Dentro de las opciones que ofrece la carta, elaborada por el chef Francisco Méndez, se encuentran platillos tradicionales como las croquetas de jamón serrano o pulpos a la gallega. Y para el paladar mexicano están las brochetas de pastor o los montaditos de cochinita pibil. Además, el lugar cuenta con una capacidad para atender hasta 165 comensales y una terraza para fumadores.

Elegancia pura

Tequila Corzo se da a conocer en el mundo del tequila como una bebida de lujo y diseño en su exterior y con un licor natural extraído cuidadosamente del núcleo del agave azul.
Su proceso de triple destilación a la que se somete ha sido patentado con la denominación "Corazón de Corazones", el cual le proporciona suavidad y cierto sabor a miel. El Corzo Blanco posee un suave sabor tropical, especiado y armonioso, mientras que el Corzo Reposado es un licor añejado, reposado en barricas de roble. La creación de la botella esta a cargo de Fabien baron, reconocido a nivel mundial por sus propuestas gráficas en diversos ámbitos.

Comparten **experiencias**

El pasado 9 de marzo se realizó la segunda edición del evento Excelencia Deleitable (ED 2010), proyecto creado con el objetivo de valorar la importancia de la enseñanza gastronómica por la Academia de Arte Culinario Sacchi.
En esta ocasión se tuvieron como invitados a líderes de opinión dentro de la gastronomía como Omar Sandoval, director general de la Academia de Arte Culinario Sacchi; Martha Ortiz Chapa, creadora de los conceptos gastronómicos Barroco y Dulce patria, investigadora y autor en materia culinaria; Paulina Abascal, chef del canal elgourmet.com; José Ramón Castillo, chef del canal elgourmet.com; Luis del Sordo, director de operaciones de The Palm Restaurant; Ricardo Muñoz Zurita, chef propietario del Café Azul y Oro, y Vicente Torres, chef de Oca Restaurante.
Bajo el lema "Un chef como ejemplo profesional y de vida", los invitados reflexionaron sobre el tema y el chef Omar Sandoval hizo un llamado a no permitir que el conocimiento muera entre manos egoístas, y que se compartiera sin mesura lo que saben hacer.
En los siguientes meses los chefs visitarán la Academia Sacchi para compartir sus secretos gastronomitos con los alumnos.
Paulina Abascal y sus dulces momentos el día 23 de mayo.
Luis del Sordo dará espacio a la cocina californiana el próximo 30 de mayo.
Vicente Torres revolucionará la cocina mediterránea el día 13 de junio.
Ricardo Muñoz Zurita festejará la cocina mexicana el próximo 27 de junio.
José Ramón Castillo hará magia con el chocolate los días 11 y 18 de julio.

¿qué tal cenar hoy en uno de los mejores restaurantes del país?

VISA PLATINUM

Con tu tarjeta Visa Platinum, disfrutas de un menú exclusivo durante todo el año en los mejores restaurantes de México, premiados con el International Star Diamond Award. Aprovecha y disfruta de una experiencia para alimentar todos tus sentidos, disponible únicamente al pagar con la tarjeta Nº 1 del mundo.

GANADORES DEL PREMIO STAR DIAMOND 2009

ACAPULCO
Baikal
(744) 446-6845
www.baikal.com.mx

Tabachin at
Pierre Marques
(744) 435-2600
www.fairmont.com

CANCÚN
Casa Rolandi
(998) 883-2557
www.rolandi.com

La Dolce Vita
(998) 885-0161
www.cancunitalianrestaurant.com

La Habichuela
(998) 884-0940
www.lahabichuela.com.mx

COZUMEL
Alfredo di Roma
(987) 872-9500
www.intercontinental.com

DISTRITO FEDERAL
Les Moustaches
(55) 5533-3390
www.lesmoustaches.com.mx

Hacienda de los Morales
(55) 5283-3054
www.haciendadelosmorales.com

Paxia–San Angel
(55) 5550-8355
www.paxia.com.mx

Tezka Zona Rosa
(55) 9149-3000
www.hotelroyalzr.com

Cordon Bleu
Casa de Francia
(55) 5208-0660 EXT. 103
www.icbmexico.com

Biko
(55) 5282-2064
www.biko.com.mx

Taberna del León
(55) 5616-2110
www.monicapatino.com.mx

Au Pied de Cochon
(55) 5327-7700
www.ichotelsgroup.com

Alfredo di Roma
(55) 5327-7700
www.ichotelsgroup.com

Los Danzantes
(55) 5658-6451
www.losdanzantes.com

Pujol
(55) 5545-4111
www.pujol.com.mx

Xaak – Santa Fe
(55) 5292-6117
www.xaak.com.mx

Zhen Shanghai
(55) 5327-7700
www.intercontinental.com

Soles
(55) 9138-1800
www.whotels.com/mexicocity

Le Bouchon Brasserie
(55) 5281-7902
www.lebouchon.com.mx

ENSENADA
El Rey Sol
(646) 178-1405
www.elreysol.com.mx

GUADALAJARA
Taiento
(33) 3915-3565
www.taientorest.com

Corazón de Alcachofa
(33) 3642-0008
www.corazondealcachofa.com

LEÓN
Duble Bistro
(477) 779-4914

LOS CABOS
Carito del Mar
(624) 144-2000
www.marquiscabos.com

D'Cortez
(624) 145-6100
www.sheraton.com/haciendadelmar

Pitahayas
(624) 145-8010
www.pitahayas.com

Fellini's Ristorante
(624) 142-9797
www.pueblobonito.com

La Frida
(624) 142-9999 EXT. 8080
www.pueblobonito.com

Edith's Restaurant
(624) 143-0801
www.edithscabo.com

MÉRIDA
Casa de Piedras
(999) 930-2140
www.xcanatun.com

MORELIA
Los Mirasoles
(443) 317-5775
www.losmirasoles.com

NUEVO VALLARTA
Piaf at Grand Velas
(322) 226-8000
www.grandvelas.com

OAXACA
Casa Oaxaca
(951) 516-8889
www.casaoaxaca.com.mx

Los Danzantes
(951) 501-1184
www.losdanzantes.com

PUERTO VALLARTA
Café des Artistes
(322) 222-3226
www.cafedesartistes.com

Thierry's Prime Steak House
(322) 221-1212
www.thierrysprime.com

Le Kliff
(322) 224-0975
www.lekliff.com

Los Xitomates
(322) 222-9434
www.losxitomates.com

Kaiser Maximilian
(322) 223-0760
www.kaisermaximilian.com

La Palapa
(322) 222-5225
www.lapalapa.com

Vista Grill
(322) 222-3570
www.vistagrill.com

Vitea
(322) 222-8703
www.viteapv.com

Trio Restaurant
(322) 222-2196
www.triopv.com

Tikul
(322) 209-2010
www.tikul.com

PUNTA DE MITA
Café des Artistes del Mar
(329) 291-5415
www.cafedesartistesdelmar.com

SAN MIGUEL DE ALLENDE
Andanza at Casa
de Sierra Nevada
(415) 152-7040
www.casadesierranevada.com

TIJUANA
Villa Saverios
(664) 686-6442
www.villasaverios.com

Vigente hasta mayo de 2010.

más personas alrededor
del mundo van con Visa
visita visa.com

VISA

Aguas frescas

Posicionada como una marca de calidad y líder en utensilios de cocina, Emsa ofrece una amplia gama de productos innovadores para la cocina, como su nueva jarra "Flow" con capacidad de para 1lt de agua diseñada en acrílico, con tapa y una base de acero inoxidable que permite mantener hasta por 4 horas tus bebidas frescas sin necesidad de estar en el refrigerador además de dar un toque elegante a tu mesa.

El **rey** de las reuniones

Tequila Patrón, una de las marcas ultra-premium con mayor crecimiento en el mundo y orgullosamente mexicano, lanza su nueva colección de cócteles para la temporada Primavera-Verano 2010. Compartiendo Recetas exclusivas elaboradas por el equipo de bartenders de la marca y siempre avalados por el Maestro Destilador, don Francisco Alcaráz, la máxima autoridad en la calidad de este tequila de lujo a nivel mundial. Entre estas exclusivas recetas se encuentra el coctel Patrón elixir, una bebida con licor de frambuesa, granadina, jugo de limón, jugo de piña y frambuesas frescas.
Conocer es no exederse.

Presentación del Proyecto **Möebius**

Andrés Blanco, enólogo con amplia experiencia y probada sensibilidad, presentó en las instalaciones de Mundo Gastronómico -a cargo de Alejandro Zárate- su más reciente proyecto vitivinícola denominado Möebius. Acompañado por los promotores Julio Sieck y Javier Silva, de "Cépages & Terroirs du Monde", dentro de una dinámica divertida e instructiva en la que los invitados colaboraban con el chef para preparar el menú que acompañaría la degustación. Blanco platicó entusiasmado la heroica aventura detrás de cada botella y adelantó un poco de sus interesantes proyectos próximos. A destacar la intensidad del Möebius Cabernet Sauvignon 2007, con ensamble de uvas del Valle de Guadalupe y Valle Ojos Negros, con crianza de 12 meses en barrica y 6 en botella. Este tinto posee un gran potencial de añejamiento, sin desmerecer la exquisitez del desfile de sabor y aroma que inició el blanco Antítesis 2009, pasando por el rosado Nebbiolo 2005 y cerrando con el Cabernet-Shiraz 2008, de una exquisitez notable. Los vinos del proyecto independiente Möebius pueden adquirirse a través del distribuidor Julio Sieck al e-mail: cepages_ventas@prodigy.net.mx.

elgourmet.com

Le obsequia

La revista **elgourmet.com** consiente a sus lectores con un kit de 3 recetarios de Miele:

Café, una experiencia extraordinaria, Cocinar sobre la plancha japonesa Tepan y Cocinar al vapor; una selección de recetas Miele con numerosos consejos.

Las primeras personas en contestar las siguientes preguntas se harán acreedoras de los kits Miele.

1 **Mencione su artículo favorito de la edición de marzo**

2 **Diga 3 cualidades del pescado**

3 **Mencione uno de los tres reviews de la edición de marzo**

Mande sus respuestas por correo electrónico a **promocionesgourmet@lyrsa.com.mx.** Promoción válida hasta agotar existencias. Aplica únicamente para la Cuidad de México y Área Metropolitana. El premio deberá recogerse en nuestras oficinas ubicadas en Homero 909 col. Polanco.

Un "menú" conspirador

Por Arqueólogo Ricardo Rincón Huarota
ilustración: Oliver León

La otra noche estaba viendo en la tele, una vieja película mexicana sobre la Independencia. De llamar la atención fueron las escenas en torno a una de las reuniones de la conocida Conspiración de Querétaro, antecedente inmediato de la Revolución de Independencia. En ellas, se observaba a un grupo de criollos inconformes con el régimen colonial reunidos en 1810 en una casona queretana.

La película mostraba, asociados bajo el más absoluto sigilo, a los promotores de la conspiración, entre los que se encontraban el anfitrión, el Presbítero José María Sánchez; Ignacio Allende; Juan Aldama; el corregidor de la ciudad, Don Miguel Domínguez; su esposa, la llamada Corregidora, Doña Josefa Ortiz y, por supuesto, el Padre de la Patria, Don Miguel Hidalgo, quienes intercambiaban apasionados diálogos sobre las injustas condiciones sociopolíticas y económicas en la Nueva España y las soluciones para erradicar los maltratos infringidos por el poder virreinal a los grupos de indios, mestizos y mulatos.

Repentinamente cruzaron por mi mente extrañas ideas que conspiraron para distraer mi atención de la cinta. Pensé en lo agotadoras que debieron ser esas reuniones, lo que llevó a plantearme, debo admitirlo, frívolas preguntas: ¿habrían comido algo nuestros próceres durante las reuniones? ¿Acaso se darían un break para degustar en forma o por lo menos para tomar un lonchecito y recuperar así la energía perdida en el tratamiento de los asuntos de la Patria?

En la actualidad, tenemos la opción de pedir a domicilio comida china, tacos, pizza, sushi o hasta paella. Pero en aquel entonces ¿qué hubieran hecho, si es que las extenuantes reuniones les abrían el apetito? A juzgar por la austeridad de la mesa que aparecía en la película, no había nada, ni un pincho o botana, vamos, no había ni siquiera un vasito con agua.

Di rienda suelta a mis fantasías, pensando que si yo hubiera sido el realizador de la cinta, quizá habría incorporado alguna escena breve en la que se viera a los conjurados compartir el pan y la sal después de sus relevantes deliberaciones. He aquí los diálogos:

Allende: Como que empieza a apretar un poco el hambre, ¿no cree usted señor cura?

Hidalgo: Si, Nacho, pero tendremos que esperar para comer una vez que salgamos. Recuerda que aún cuando en apariencia esto es un Círculo de Lectura, no podemos realizar ágapes sin el riesgo de llamar la atención. Estas reuniones, mientras más discretas y menos visibles, mejor.

La Corregidora: No se mortifique usted Don Miguel, previne esta situación y por eso desde anoche encargué a mis muchachas que me prepararan un puchero a la usanza tradicional, así como le gusta al señor Corregidor, con su carne de carnero, pollo, res y cerdo. Mientras estábamos en la reunión, calladamente lo ingresaron, junto con las demás viandas, por la puerta de atrás. Don José nos hizo favor de facilitarnos su cocina y ya se está calentando.

El Corregidor: Espero que le hayan puesto suficientes verduras, garbanzos y arroz.

La Corregidora: Pierda usted cuidado, además viene con sus buenas lonjas de jamón, chorizo y longaniza. Entre tanto, empiecen picando estas olivas rellenas de camarón, picadillo de pescado y queso rallado.

Aldama: Padre José, abusando de su amabilidad, al entrar a su casa por ahí vi en un estante unas botellitas de vino, ¿no será de consagrar, verdad?

El Presbítero: Te asiste toda la razón Juan, son de un tinto riojano, recién desembarcaditas. En este mismo momento las estamos descorchando.

En estas divagaciones estaba cuando me quedé profundamente dormido. Al día siguiente, lamenté no ver el final de la película, pero sobre todo no haber visto la escena cumbre relativa al Grito libertario del 16 de septiembre de 1810. Me hubiera gustado ver también el momento en que fue descubierta la conspiración por las fuerzas realistas y cómo sale Allende a todo galope, junto con sus asistentes, desde San Miguel el Grande rumbo a la villa de Dolores para dar aviso a Hidalgo.

El día 15 en la noche, después de cuatro horas de camino, llegaron frente al párroco y le informaron las malas noticias. Eso les obligaba a adelantar el levantamiento armado que ya tenían programado. Cuentan algunas crónicas que a la llegada de los emisarios, el cura de Dolores estaba cenando, por lo que siguiendo con mis frustrados sueños de director de cine, habría añadido a la película una escena de Hidalgo saboreando una cecina frita de vaca adornada con una hilera de alcaparras, antes de lanzar su famosa frase que, corregida según mi ficticio guión, sería: ¡ahora sí señores, habiendo comido como Dios manda, a coger gachupines!

En la alacena

Té artístico Xu ri dong sheng

Prepare sus ojos para una hermosa danza acuática. Una flor que cubre una perla de té y que al hidratarse se abre y muestra sus delicados colores naranja y rosa. Esta infusión de té verde de china tiene un suave sabor y un fabuloso aroma oriental .Contiene 6 flores hechas de hojas de té atadas a mano. Está hecho con flores naturales ocultas en su interior.

$200

Plato y taza Sontu

De la línea Sontu de vajilla artesanal soplada a mano, esta taza con borde ancho tiene un toque luminoso y abierto que exhibe la belleza tanto del infusor Tea Forté como de cualquier té.

$ 375

Extracto puro de vainilla

Hecho de vainas de vainilla y semillas de vainilla, la marca Veinte Soles de Papantla, Veracruz tiene este néctar que se diferencia de la competencia por su aroma, sabor y calidad de la vaina. El extracto de Veinte Soles es producido de manera orgánica y procesado de manera artesanal. Su presentación de vidrio soplado con 175 ml da un toque de elegancia en cualquier cocina.

$ 185

Mermelada de pétalos de rosa

De la marca Fauchon Paris viene esta mermelada aromática hecha con pétalos de rosas antiguas con una excelente textura y sabor. Una de las confituras tradicionales más apreciadas por su complicado proceso. Es indispensable un cuidado extremo durante su elaboración, dada la delicadeza de los pétalos que se estropean con facilidad. Se recomienda acompañarla sobre pan caliente o tostado o combinada con helado.

$180

Productos disponibles en Splendido. Antara Polanco 52-81-27-98

Batidor con punta

Este utensilio resulta muy útil a la hora de batir. Gracias a sus 12 puntas que permiten que el aire entre dando un mejor resultado en los alimentos y no dejando que se hagan grumos en la masa. Se pueden preparar sopas y cremas de manera muy rápida gracias a la oscilación de las esferas. Además, estas varillas llegan a los rincones de las ollas y fuentes para que nada se quede pegado.
Su diseño atemporal hace que se adapte a cualquier cocina.

$549

Batidor pequeño

Batidor con un original diseño y gran practicidad a la hora de preparar alimentos. Es ideal para batir crema, huevos y cualquier tipo de salsas. Esta fabricado con acero inoxidable Cromargan, marca registrada de WMF, compuesto de un 18% de cromo, 10% de níquel y un 72% de acero. El cromo hace que el acero sea inoxidable. El níquel, aparte de aportar brillo, hace que el material sea resistente a los ácidos.

$ 325

Rallador de queso

Rallador para queso de la marca Cilio con superficie desmontable y recipiente ovalado; fabricado en acero inoxidable con terminado espejo. Resulta ser un accesorio básico que gracias a su diseño se adapta a todos los ambientes.

$525

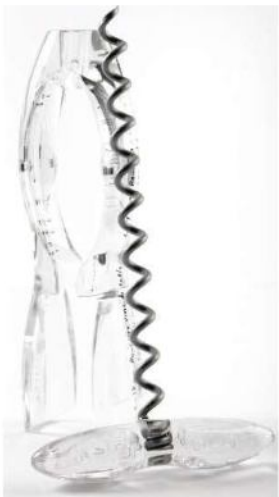
Máquina para pasta Marcato Atlas 150

Máquina para hacer pasta a mano en casa. Está formada por el cuerpo con rodillos lisos para estirar las láminas y una parte de corte para lasañas, fetuccine (6,5 mm) y tagliolini (1,5 mm). La abertura de los rodillos lisos permite que tenga acceso a 9 diferentes posiciones (de 0,3 mm hasta 2,5 mm). Esta maquina hecha en Italia esta fabricada en acero inoxidable chromo-niquel.
Incluye libro de instrucciones con fotografías detalladas y recetario básico.

$1,949

Productos disponibles en Casa Palacio Antara Polanco 91383750. www.casapalacio.com.mx

En la mesa



Sacacorcho Cork Size

Su material de acrílico lo hace distinto a los demás, aunado a esto su diseño es moderno y vanguardista. Una las importantes características de este sacacorchos es que permite medir y comparar las longitudes de los corchos de los diferentes vinos de acuerdo a la región vinícola.

579 pesos

Aceitera/ vingrera

De la marca Thomas Rosenthal Group Germany, viene esta aceitera/vinagrera de porcelana directamente de la Unión Europea con un excelente diseño ergonómico. Su forma ayuda a que no se derramen liquidos ni entre nada ajeno al producto.
Este básico dará un toque de elegancia y sencillez para su mesa, además que será muy útil para cualquier ocasión.

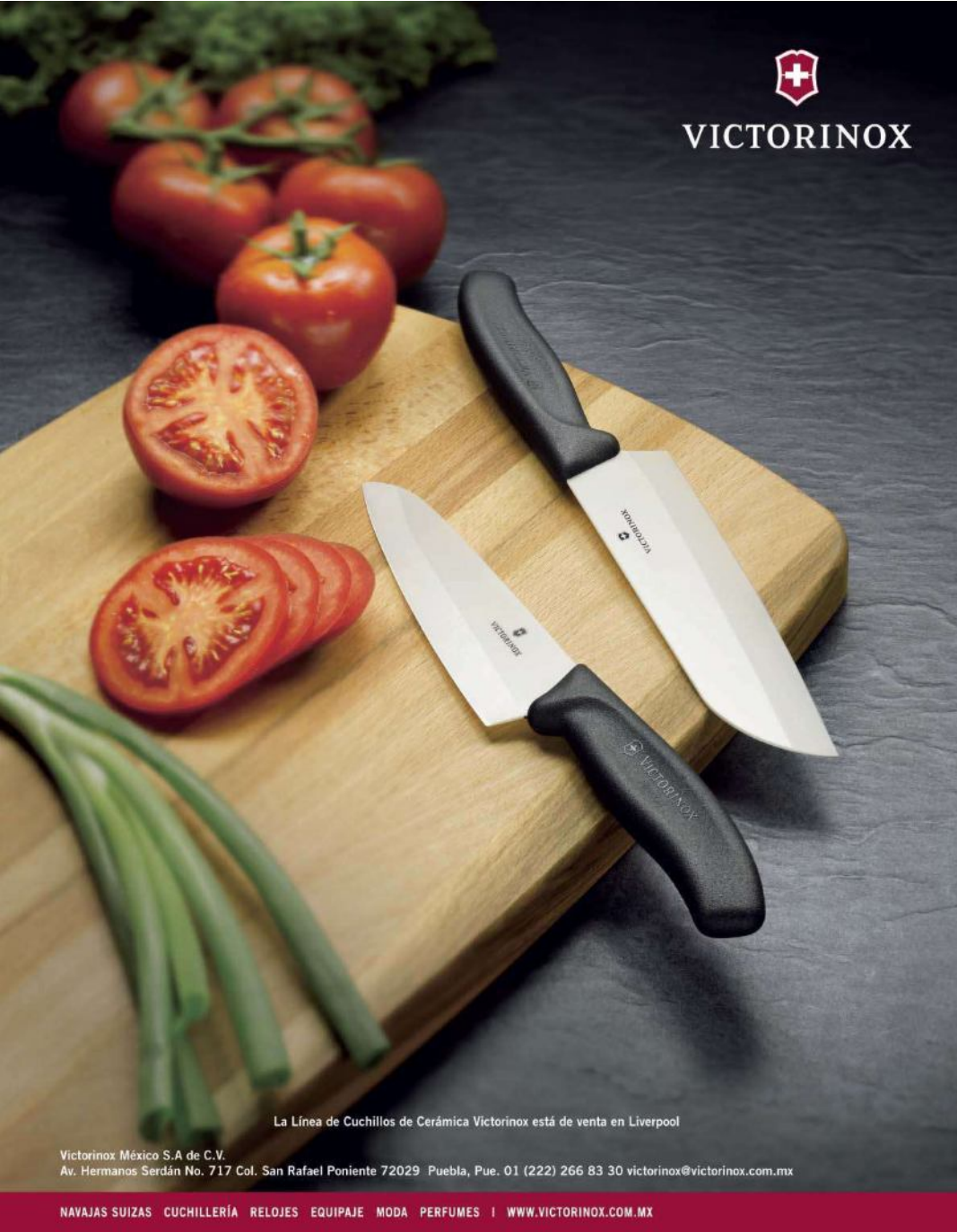
1,139 pesos

Vajilla Revol

Juego de 6 platos de la marca Revol France, una empresa familiar creada desde 1789. Los platos están hechos de porcelana de alta calidad, hecha con una combinación secreta que incluye arcilla, cuarzo, feldespato y caolín. Además sus originales diseños convierten esta vajilla en el utensilio perfecto para cocinar, preparar y presentar en cualquier mesa.

1,278 pesos

Productos disponibles en Casa Palacio Antara Polanco 91383750. www.casapalacio.com.mx


VICTORINOX
La Línea de Cuchillos de Cerámica Victorinox está de venta en Liverpool
Victorinox México S.A de C.V.
Av. Hermanos Serdán No. 717 Col. San Rafael Poniente 72029 Puebla, Pue. 01 (222) 266 83 30 victorinox@victorinox.com.mx
NAVAJAS SUIZAS CUCHILLERÍA RELOJES EQUIPAJE MODA PERFUMES | WWW.VICTORINOX.COM.MX

Puerta de Castilla
Español de alma mexicana

POR ALEJANDRO ZÁRATE
FOTOS: FERNANDO GÓMEZ CARBAJAL

Empezar por el precio parece de mal gusto pero hay que decir que este lugar, aunque costoso, vale cada peso.

El enorme local en Santa Fe fue adecuado según los estándares de todos los restaurantes del Grupo Castellano. Este es el hermano menor de Centro Castellano del Centro y Camino Real, en la familia están la Casa y la Torre de Castilla, todos a cargo del chef ejecutivo Mauricio López.

El chef López es un apasionado cocinero que se hizo en el fogón. Su paladar fue educado probando comida rica, como la de su abuela. Mantiene en orden y funcionando una enorme flotilla y la del Puerta de Castilla es una de las grandes. Entrar a su cocina es como ingresar a un quirófano, incluso las puertas automatizadas dan esa sensación; eso es lo único de vanguardia, el resto es tradición pura.

Desde la entrada se nota la frescura, entre vigas y madera está una fuente de mariscos frescos, manitas de cangrejo, callos de hacha, camarones, almejas y ostiones. Al chef López le tiene fascinado la frescura de los ingredientes nacionales como los que le llegan de Ensenada. En Puerta de Castilla se nota que le ha dado rienda suelta a sus antojos pues además de lo típicamente español, se pueden encontrar cangrejo, ceviches y hasta abulón, todos preparados al momento; suculentas delicias donde el tema es la frescura de los ingredientes.

Notable es la oferta de ostiones provenientes de diferentes regiones de Baja California como los de San Quintín ($195), los Sol Azul de San Ignacio en la Reserva de la Biosfera del Vizcaino ($210) y los ostiones de la laguna Ojo de liebre en el santuario de la ballena gris ($195).

Una de las peculiaridades de la casa es el horno de piedra donde se cocinan muchas de las especialidades.

De este horno sale el clásico lechón Segoviano ($275), algunas piezas llenas de sabor como el enorme Chuletón Gallego ($295) o el cordero lechal al horno ($385).

Siempre es buena idea empezar con un plato de jamón serrano ($125) que será cortado al momento. También hay jamón ibérico de bellota ($375), muy distinto en su origen y proceso.

El restaurante se divide en tres zonas clave: primero el gran salón que tiene niveles y, a pesar de la amplitud, un alto grado de privacidad.

En la terraza de fumadores se reúnen notables empresarios de los corporativos cercanos. Personajes de peso de esos que llevan todo un despliegue de seguridad; en los salones privados se desarrollan juntas de negocios a las que nadie falta, pues saben que al terminar el premio será un plato que a ciegas resultará delicioso.

De los platos fuertes se ha convertido ya en un símbolo del lugar, un ingrediente que por ahora sólo se sirve aquí: cochinito ibérico confitado. Los mismos cerdos patanegra que se usan para el jamón pero de tan sólo 45 días. Estos animalitos sólo fueron alimentados con leche y tanto el sabor como la suavidad son únicos. Su cocción se hace a temperatura baja por largas horas, y para presentarlo, se pasa por una freidora con aceite

DATA

Puerta de Castilla
Av. Vasco de Quiroga # 3880
Lomas de Santa Fe
2591 0811

de oliva exclusiva para este platillo. La textura es incomparable: crujiente y aromática por fuera, suave como mantequilla por dentro con la humedad justa y sabor suave pero bien definido.

Los pescados también están presentes en la carta también de sabores profundos y bien marcados, protagonizan la lista las recetas de los restaurantes hermanos preparados con lomo de huachinango ($215) el estilo del Centro Castellano, la Torre y la Casa de Castilla.

La carta de vinos es una homenaje al vino español aunque los precios como lo del resto, no son en lo absoluto accesibles.

De principio a fin no hay queja ni del lugar, el servicio o el sabor. Un restaurante que vale la pena visitar, al menos una vez en diario.

D.O. (Denominación de
A comer y a disfrutar

Consolidado ya como un clásico de la ciudad, el DO (Denominación de Origen) es referencia indiscutible de comida vasca con aires de modernidad. Sin llegar a las excentricidades de la comida molecular, el chef Pablo San Román ha encontrado el balance perfecto entre audaces técnicas y sabores absolutamente reconfortantes, esos que sólo la comida tradicional ofrece. San Román presume orgulloso su experiencia de casi veinte años, durante los que ha tenido la paciencia para crearse un prestigio y ganarse el respeto de muchos cocineros en el medio, pero sobre todo, se ha dado tiempo para buscar los mejores ingredientes y entender el paladar de sus clientes.

El local es amplio con una mezcla muy interesante de espacios que van de los muy amplios e iluminados en la parte de abajo, hasta las zonas más privados de tenue iluminación mucho mas acogedora en la zona de arriba.

En cualquier caso, el paso por la barra y la reservación es fundamental porque se llena. El cliente frecuente sabe que debe llegar al menos 30 minutos antes para disfrutar de unas tapas y una cañita antes de tomar mesa. Para los menos aventureros un plato de serrano o Jabugo 5 Jotas ($485) de la mejor calidad; para los de paladar explorador, unos ricos huevos rotos con jamón y chorizo. Pida que le agreguen unas aceitunas a la mezcla.

Si la cosa es casual, mejor permanecer en esta zona donde el candil sobre la barra da una iluminación más cálida con aires de festejo.

Ya ubicado en la mesa, lo primero es dar un vistazo a la carta de vinos y seleccionar un buen caldo. San Román ha visto la transformación: aseguró que hace algunos años sus comensales se pasaban la comida con whisky o cubas. Hoy cada comensal consume en promedio media botella. La lista de vinos ofrece opciones muy sofisticadas pero también una buena cantidad de tintos de denominaciones de origen poco conocidas y en excelente relación precio-calidad.

Independientemente de las sugerencias de temporada hay dos platillos que son fundamentales. El primero, son los pimientos de Piquillo rellenos de txangurro ($145), un delicioso guiso elaborado con centollo al estilo Donostiarra, una receta que adquirió fama en el desaparecido Parador de José

Origen)

Por Alejandro Zárate
Fotos: Fernando Gómez Carbajal

DATA

D.O. Denominación de Origen
Hegel 406, esq. Masaryk
Col. Polanco
5255 0912 / 0612

Luis, toda una institución. El dulce sabor de los pimientos, las ligeras notas ahumadas y el final especiado son una delicia.

El segundo platillo es único, el rabo de toro estofado ($155), un platillo muy típico, simplemente espectacular. Se trata de la suave carnita de la cola de toro que pasa por una cocción lenta, primero con verduras, luego con vino. Todos los sabores se concentran tras la paciente reducción y la carne se deshace en cada bocado. Casi no es necesario el cuchillo. Probablemente sea uno de los pocos restaurantes donde se sirve este platillo casi olvidado en la cocina de España, al menos en México. Aunque la porción es justa por tamaño y precio, no deja de sentirse el ataque de la gula que desea un poco más, aunque sea un último bocado que deje sentir nuevamente el poder de la carne cocinada y estofada hasta la suavidad extrema.

El servicio es impecable, la atención es justa y con buenas sugerencias. El local por momentos se siente ligeramente caliente, esto se debe en parte a los enormes ventanales y a la enardecida concurrencia que se apelotona sobre todo cuando hay partidos importantes de fútbol.

DO es un restaurante para ir a cerrar negocios y disfrutar de conversaciones que fluyen libres en altos volúmenes, luego de las primeras copas. No es ni familiar ni romántico, aquí se viene a comer y a disfrutar. ¡Salud!

Ignacio Acosta es el director musical de la estación radiofónica Horizonte FM del Instituto Mexicano de la Radio. Nacho, como lo conocen todos, es un hombre dedicado en cuerpo y alma al suculento placer de la música. Dueño de una simpatía natural y sencillez carismática, con su look bohemio nos lleva de la mano a disfrutar y a saborear las notas de su inteligencia. Ex integrante del grupo Neon, mismo que marcó a la generación de los 80 y que hoy todavía se escucha en bares y antros con el clásico "papa reo"... enamorado de la música clásica y del jazz que ha dado a esta metrópoli un sonido que enriquece el cuadrante.

Aquí una porción abundante de buena comida e ideas para disfrutar del sentido del gusto y del oído al mismo tiempo.

Fideo seco con queso panela, guacamole y salsa de chile pasilla

Nacho Acosta

El maridaje de los sentidos

Esta vez ya con la primavera encima nos dimos cita en el restaurante Paxia de la calle de la Paz, en San Ángel para conversar con el músico Ignacio Acosta. Una suculenta charla envuelta en platillos de inspiración mexicana y Pulché, el vino de Daniel Ovadía (Chef-propietario de Paxia).

Por Edgar Fernando Cruz
Fotos: Fernando Gómez Carbajal

EFC Platícanos de ti...

NA Mi esencia fundamental es que soy músico, me gusta la música en todos sus aspectos, me encanta el jazz que es la música que transmito en Horizonte, pero también me encanta la música clásica.

Estudié muchos años en el conservatorio y he estado cerca de grandes músicos como el padre Javier, una persona que le dió mucha pedagogía musical a este país.

Originalmente estuve en una banda rockera de los 80 que se llamó Neon, eso me permitió ver que los sueños son posibles, porque justo cuando en México no existía un ambiente formal de rock, cuando nadie cantaba temas de rock en español y cuando teníamos la sombra del 68 respecto a que los jóvenes no se podían reunir para un concierto, realizamos esta banda con ingenuidad y grabamos dos discos, participándo en un movimiento muy especial: rock en tu idioma. A partir de eso me dediqué a grabar discos e hice muchos comerciales, hasta que me fastidió trabajar para gente que no se preocupa por el arte.

Ahora como director de Horizonte tengo la posibilidad de retomar y compartir con el público el gusto y el sentido por el arte a través del jazz.

EFC ¿Por qué Jazz?

NA Según yo, hoy por hoy el jazz es la música más libre que existe, no tiene la connotación comercial y tampoco el estigma que tiene la música clásica que se quedó en manos de personas que ya olvidaron la armonía y la métrica.

El jazz tiene una parte que es lo popular gracias a sus orígenes en la comunidad negra de Estados Unidos y otra parte que es la técnica y el desarrollo de grandes artistas.

No sé si te has dado cuenta pero en México ya hay muchos lugares donde se toca jazz.

Nosotros, de ser una estación cuyo pú-

blico era de entre 45 y 50 años, comenzamos a captar a un público más jóven inyectando bandas nuevas, sonidos nuevos, y demostrando que el jazz no es algo viejo a pesar de haber surgido en el siglo XIX, sino que hay nuevos grupos y bandas con tendencias que han hecho que el perfil de Horizonte ahora sea de 18 años en adelante.

EFC ¿Qué instrumento tocas?

NA El piano. Cuando cumplí 18 años quedé impactado con un pianista, quien al verme cómo lo miraba le dijo a mis padres: ¡tráiganlo! y eso fue el inicio de mi carrera en el piano. Ahora por mis actividades lo tengo un poco abandonado.

EFC ¿Compones también?

NA Si, hice muchos jingles. Además con mi grupo hice algunas canciones que ya son clásicos pero últimamente no he compuesto mucho por la carga de trabajo.

que me daña. Entonces cuando tomo esas frecuencias y vibras de la música, me doy cuenta de lo compenetrado que estoy con la naturaleza y con todo lo que me rodea.

EFC Dicen que el jazz es complejo...

NA Mira, yo creo que como en la pintura, en el jazz hay también colores primarios... no soy prejuicioso con la música, siento que cada melodía tiene su razón de ser y que hay algunas más o menos complejas que otras.

Es como con la comida, al principio uno quiere probar de todo, pero con los años nos vamos volviendo más selectivos. Así con la música o específicamente con el jazz, el gusto se sensibiliza y uno epieza a pedir sabores más específicos, o en este caso sonidos más específicos, y la versatilidad del jazz es tanta, que puede darle a un oído joven sonidos que parecen sencillos, o bien le puede dar matices infinitos al oído experimentado.

A mí **me gusta** la **música** que me impregna esa **sensación** como aquella que deja en el **paladar** una copa de **vino añejo**, esa que denota que el **vino**, o el **jazz**, han tenido cierta **evolución**.

EFC ¿A poco en los 80 los grupos de rock tenían piano?

NA No... tenían teclados que en esa transición de los 70 a los 80, era lo que daba el sonido disco. En los 80 aterrizamos con un sonido de herencia en donde todos los grupos tenían piano y cada disco era una joya: SuperTramp, The Police, Tears for Fears y todos esos grupos pues tenían piano y teclados hasta que en los 90 a los tecladistas y pianistas nos dijeron adiós.

EFC ¿Qué hay para ti en la música que te gusta no sólo entenderla sino también crearla?

NA Lo primero que pensé y te vá sonar a mafufada, es que todo está hecho por frecuencias... inclusive las partículas tienen una frecuencia asociada y eso significa que todos tenemos una onda. Yo creo que la empatía son las ondas que te gustan, como decían los sesenteros: cuando vibras en la misma frecuencia.

Es algo que me llega al tuétano, creo que eso me pasa porque soy una persona que tiene la sensibilidad muy abierta, a veces tanto

A mí me gusta la música que me impregna esa sensación como aquella que deja en el paladar una copa de vino añejo, esa que denota que el vino, o el jazz, han tenido cierta evolución.

Yo no sé si la música es ahora más o menos compleja que antes, lo que sí es que está más depurada; como la cocina por ejemplo. Antes los platillos tenían más salsas, más ingredientes, ahora lo que se busca es que tengan pocos elementos, cada uno en su exacta proporción, para que al final el platillo exalte más tus sentidos. A mí me ha tocado ver a grandes músicos comó Herbie Hangcock, Mike Stern, Harry Conny Jr. o como Césarea Évora que llegan a un éxtasis en el que ya no importan los ingredientes por separado sino el resultado final y en eso la música se parece a la comida y a todo el arte.

EFC Te propongo que seas una especie de sommelier y que marides algunos platillos con la música que los acompañaría...

NA Yo creo que la música cuando comes no debe ser tan difícil que atraiga tu atención, porque es complicado combinar dos cosas, o comes o escuchas música... lo más adecuado es música suave como Brahams o Mozart. Por ejemplo Beethoven o Wagner te pueden dar indigestión.

EFC Privilegiar un sentido sobre el otro...

NA Bueno, las mujeres pueden tal vez hacer dos o más cosas a la vez, pero los hombres nada más podemos enfocarnos en una sola cosa, entonces o comemos o escuchamos música.

El jazz, por ejemplo, creo que marida muy bien con la comida porque da tranquilidad, y más si hay un martini de por medio... Yo no acompañaría ninguna comida con rock por ejemplo, y no forzosamente le pondría mariachi a la cocina mexicana...

EFC Aunque José Alfredo sí vá acompañado forzosamente con tequila

NA Puede ser, pero al final, la combinación de los elementos musicales se parece mucho a la combinación de los alimentos en una receta, hay que ser congruentes. Para mi por ejemplo, la música de Miles Davis me parece estupenda para cocinar, pero no se que tanto para comer en un restaurante.

EFC ¿A la cocina mediterránea que música le pondrías?

NA Yanny ¡jajajajaja! (ríe) no, no es cierto porque no me gusta mucho... hay una fijación por los elementos de un país, es como cuando piensas en la bandera y en el mariachi, yo creo que buscaría una música fresca ligera, tal vez música lounge que no tenga un peso tan fuerte como la música clásica.

EFC ¿Con que acompañarías un Bossa Nova?

NA Con carne...

EFC A mi se me antoja con mariscos.

NA A mi más bien se me antoja no comer y tomarme unos cócteles.

EFC ¿Y el son jarocho?

NA Con pescado pero en una palapa en la playa.

EFC ¿Cocinas?

NA Estoy empezando, recientemente conocí a Diana Kennedy y me regaló uno de sus libros para que por ahí empezara.

Corcholatitas de pollo con frijol, chipotle, queso fresco y aguacate

EFC ¿Eres solitario?

NA Me doy tiempo para todo, por ejemplo no me gusta comer solo, pero no puedo escuchar música acompañado. Y lo que más disfruto es la familia, así que no me podría considerar un tipo solitario.

EFC ¿Cuál es el género musical que más te gusta?

NA La música clásica, la gregoriana y el jazz, que vino a conciliar lo popular con lo clásico. Yo creo que un músico que no estudia música se está perdiendo de muchas cosas, ya que es un lenguaje aparte, que uno tiene que aprender a leer y escribir, entonces se pueden disfrutar más géneros y más música.

EFC ¿Cuál es el tiempo de comida que prefieres, el desayuno la comida o la cena?

NA Por mi poca experiencia en la cocina el desayuno es lo más fácil, pero me gustan las comidas tarde, comer a las 5 de la tarde sin tener que regresar a trabajar. ¡Es lo mejor!

EFC Muchísimas gracias por compartir la mesa y por hacernos ver de un modo distinto la pasión por la música .

NA Gracias a ti y al gourmet.com y desde luego a Paxia por esta tarde y porque entre la charla he reflexionado sobre lo importante que es el placer de los sentidos, el aprender a mirar los colores, los sonidos y olores, porque ¡qué sería de nosotros sin la cocina mexicana! ¡Qué sería del mundo sin estos sabores! ¡Que sería de la humanidad sin el arte de la música!

EFC Creo que ahora yo tengo que saborear más la música a la hora de comer y quizá tú te aplicarás más a tus clases de cocina.

NA Sí (jajaja) aunque creo que definitivamente mi mejor sazón está en el piano.

EFC Como el mío en hacer preguntas y llevar este guiso a un buen destino.

NA ¡Nuevamente gracias!

Así terminamos una tarde llena de historias, anécdotas, copas de vino, cerveza y tequila. Nos levantamos, Nacho se fue a Horizonte y yo irremediablemente a escarbar mi fonoteca para cocinar con mi novia Eugenia acompañados de Miles Davis.

Confirmado, la cocina, el jazz y el amor son una trilogía perfecta.

Gracias, Nacho Acosta.

Me doy **tiempo** para todo; no me gusta **comer solo**, pero no puedo escuchar **música** acompañado.

Filete de pescado y camarones a la mantequilla de chile ancho con puré de alcachofas y queso parmesano

CHEESE CAKE DE LIMÓN *a la 'Reversible'*

INGREDIENTES

Para la masa:
300 g de galletas de vainilla partidas en cuatro
1 cdas de azúcar
100 g de mantequilla derretida

Para el relleno:
½ taza de crema de leche
½ taza de jugo de limón
4 huevos
1¼ taza de azúcar blanca
3 paquetes de queso crema
1 cda. de rallachura de limón
½ de cdta. de sal

En el vaso de la Licuadora Programable Oster® con tecnología de motor reversible, coloque la crema de leche, el azúcar, queso crema, la rallachura de limón, el jugo de limón, los huevos, la vainilla y la sal. Oprima el botón Procesador de Alimentos y listo!

PREPARACIÓN

Masa
En el vaso de la Licuadora Programable Oster® con tecnología de motor reversible se agregando las galletas partidas pedazos finamente y el azúcar. Triturar presionando el botón de Procesador de Alimentos. Una vez cortadas las galletas retirar la tapa e ir agregando la mantequilla derretida. Activar el programa de Procesador de Alimentos hasta veces como sea necesario hasta que esté hecha por completo la mezcla.
Forrar un molde desmontable de 10 pulgadas con papel platina.
Verter la preparación en el molde. Presionar bien y llevar al Horno Counterforms Oster, seleccionar la función Convección Bake a temperatura de 350°F por 10 minutos.

Relleno
En el vaso de la Licuadora Programable Oster® con tecnología de motor reversible, colocar la crema de leche, el azúcar, queso crema, la rallachura de limón, el jugo de limón, los huevos, la vainilla y la sal. Opcionar el botón Procesador de Alimentos. Verter la preparación sobre la base de galletas. Llevar al Horno Counterforms Oster, seleccionar Convección Bake a 350°F por una hora, o hasta que el centro este blanco y los costados bien cuajados. Dejar que enfríe. Retire el papel platina y desmolde.

DESCUBRE EL ESTILO DE COCINA *a la "Reversible":*

Licuadora reversible con control manual

Licuadora reversible programable

Descubre la **licuadora reversible con programas automáticos** que mueve su cuchilla en ambas direcciones. Ahora es muy fácil preparar recetas que nunca imaginaste posible crear en una licuadora con sólo apretar un botón. Y si eres una experta en la cocina, la **licuadora reversible con control manual** te permite lograr la consistencia ideal de tu preparación sin esfuerzo alguno.

¡Más fácil imposible!

Con confianza.

Oster®

El renacer de las haciendas

Venerables casonas de arquitectura colonial inundan la vista con una generosa belleza natural. Cuna de grandes historias hacen eco a las haciendas henequeneras de hace más de dos siglos; olvidadas y posteriormente rescatadas para presentar un nuevo escenario de lujo y confort.

Por Angélica Hernández
Fotos: Fernando Gómez Carbajal

Hasta hace tan sólo un siglo fueron base de la economía de Yucatán y el esplendor de toda una época. Tres hermosas haciendas que llegaron a poseer miles de hectáreas trajeron a México millones de dólares y generaron enormes beneficios. Eran auténticas ciudades de las que nunca se salía, incluso existía y circulaba una moneda propia con la efigie de la hacienda en ellas.

Su historia esta estrechamente ligada al cultivo del henequén, originario del área oriental de la península de Yucatán.

A mitades del siglo XX y con el paso de la Revolución, las haciendas se dejaron en escombros y en el olvido; sin embargo y por fortuna muchas de ellas fueron rescatadas y adquiridas para su restauración convirtiéndolas en hermosos hoteles boutique.

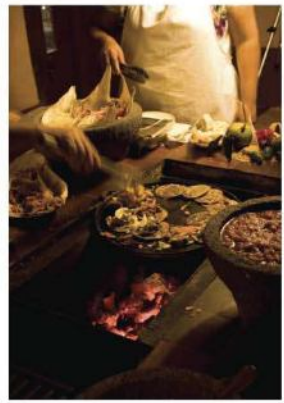
En esta ocasión visitamos San José, Santa Rosa y Temozón, tres haciendas de gran riqueza cultural y belleza natural en el estado de Yucatán adquiridas por el grupo Luxury Collection Hotels by Starwood, y rescatadas por un grupo de grandes arqueólogos e historiadores para convertirlas en joyas arquitectónicas.

En combinación con la riqueza del mundo maya y sus pirámides, cada una de las haciendas respeta las técnicas mayas de construcción y los materiales similares a los originales que solían cubrir suelos y muros. Asimismo, se conservaron muebles, pinturas, vigas, cajoneras, lámparas y pisos de mosaico a la usanza de cada región.

El proyecto inicia con la recuperación de ésta y otras ocho haciendas centenarias en Yucatán y Campeche vueltas a su esplendor original, cuando eran las cabeceras culturales, económicas y sociales de la región. Joyas de los gloriosos tiempos del henequén.

EL ORO VERDE DE YUCATÁN

El henequén es una fibra hecha de un tipo de agave, diferente al del tequila, utilizado desde tiempos de los mayas para hacer cuerdas y bolsas. A principios de los años1900, el henequén era conocido como el oro verde de México, y la península de Yucatán producía el 90% de toda las sogas y bolsas de henequén consumidas en el mundo. Tal esplendor continuó hasta que se empezaron a introducir las fibras sintéticas.



IZQUIERDA: PREPARAN EN LA COCINA DE LA HACIENDA SANTA ROSA LOS ANTOJITOS TÍPICOS DE YUCATÁN. DERECHA: LA FAMOSA SOPA DE FRIJOL CON PERLAS DE MAÍZ DE LA HACIENDA SAN JOSÉ, ESPECIALIDAD DEL CHEF CHRISTIAN BRAVO.

Experiencia ancestral

Entre paisajes tropicales y un ambiente de tranquilidad y paz, llegamos a la zona henequenera del estado øde Yucatán, un espacio lleno de historia que invita a conocer un poco más sobre nuestras raíces.

A **mitades** del **siglo XX** y con el paso de la **Revolución**, las **haciendas** se dejaron en **escombros** y en el **olvido**.

Santa Rosa

A 70 kilómetros de las ruinas de Uxmal y a sólo 45 minutos del aeropuerto de Mérida, ubicada en la parte occidental de la zona henequenera, en el límite del estado de Yucatán y Campeche, se encuentra Santa Rosa, una hacienda que data del siglo XIX, construida en varias etapas durante el auge del henequén.

Actualmente es una de las haciendas favoritas de muchos por ser tan cálida y porque aquí uno se puede sentir como en casa (una casa muy señorial por cierto).

Cuenta con 11 habitaciones coloniales acondicionadas con todos los lujos que puede tener un hotel cinco estrellas. Santa Rosa ofrece una oportunidad perfecta para

ARRIBA: PARTE DEL JARDÍN BOTÁNICO DE LA HACIENDA SANTA ROSA. ABAJO: PREPARAN TORTILLAS PARA COMPARTIR LA COCHINITA PIBIL.

ARRIBA: SPA DE LA HACIENDA SAN JOSÉ. ABAJO IZQUIERDA, EL CHEF CHRISTIAN BRAVO DESENTIERRA LA COCHINITA PIBIL PREPARADA EN PIB AL ESTILO MAYA. A LA DERECHA, ENTRADA DE LA HACIENDA SAN JOSÉ.

encontrarse con las maravillas naturales del área y de los sitios arqueológicos mayas. Una construcción rodeada por espectaculares paisajes. Tiene un extenso jardín botánico con una gran variedad de plantas medicinales, de ornato y de cocina, muchas de las cuales utilizan en los platillos que aquí preparan.

San José

Ubicada en el norte de la península de Yucatán, cerca de la zona arqueológica de Chichén Itza y a 45 minutos del aeropuerto de la ciudad de Mérida se encuentra San José, una hacienda completamente restaurada y adaptada para contar con todas las comodidades de un hotel de lujo. Sus 15 cuartos y suites estilo colonial crean un ambiente romántico y lujoso. Sus detalles del siglo VIII crean una atmósfera llena de historia. La hacienda está rodeada de toda la majestuosidad de pura reserva ecológica que queda inmersa en una atmósfera del pasado.

Temozón

Una de las haciendas favoritas es Temozón; se dice que los mayas ya vivían en esas tierras cuando la hacienda fundó sus cimientos hace más de trescientos años en lo que fuera un centro ceremonial. Su época de esplendor fue durante el siglo XIX como una de las productoras de sisal (fibra que se obtiene del henequén). Temozón es majestuosa, aún así se puede respirar una atmósfera de paz y tranquilidad. Esta a 30 km de las ruinas mayas más importantes del área. Esta hacienda es la más grande de todas, tiene 28 cuartos con grandes extensiones de áreas verdes. Uno de los grandes atractivos de este lugar son dos cenotes de agua cristalina que se utilizan para dar sesiones de spa y masaje y crear una atmósfera de magia. Además de la riqueza cultural y natural tan impresionante que posee.

Sobada maya

En cada una de las haciendas se puede disfrutar de un relajante masaje con todas las técnicas antiguas y modernas para restaurar la salud, energía y belleza de cada uno. Dentro de cada uno de los spas se encuentran terapeutas orgullosamente descendientes de un "sobador" maya. Son hombres y mujeres mayas de las comunidades aledañas en la búsqueda de espacios de desarrollo socio económico.

Esta resulta ser una experiencia milenaria en la que uno se entrega y comparte un contacto intercultural con los "sobadores" mayas.

Ofrecen en el menú spa la "sobada maya", un servicio que la hacienda Temozón desde hace 15 años hace y con fines de curación. Otro de los masajes famosos es el Ying y Yang, para conseguir equilibrar la energía a través de técnicas como Traeger, maya y técnicas tradicionales.

Sabores con historia

Cada una de las haciendas presenta diferentes sabores, aromas e imágenes extraordinarias distinguen una de otra.

Entre chiles habaneros, semillas de achiote, venado, carne de puerco, naranja agria, el aroma a lima y el pib se encuentra el chef Christian Bravo, originario de la ciudad de Puebla, pero casado con el sureste mexicano, gracias al cual refleja su pasión por la cocina yucateca.

Egresado del Centro Culinario Pizzolotto, de la ciudad de Puebla, y con un largo trayecto laboral en el ramo de la alta gastro-

Arriba: hacienda Santa Rosa y Temozón en Yucatán. Abajo: entrada a una de las majestuosas suites de hacienda Temozón.

nomía en México y en España, Christian decide viajar a Yucatán para formar parte de este rescate gastronómico. A sus 28 años, Christian comanda la cocina de todas las haciendas del grupo Luxury con gran responsabilidad y pasión.

Con nuevas presentaciones, el chef Christian Bravo hace un rescate de los sabores tradicionales de cocina yucateca. En cada una de las haciendas presenta una ventana a cada uno de estos rincones llenos de historia.

Cada una de las **haciendas** presenta **diferentes** sabores, **aromas** e **imágenes extraordinarias distinguen** una de otra.

En Temozón encontramos una cocina más moderna e internacional con toques locales como el kobe beef con mayonesa de chaya y trigo frito; cous cous al zacate limón y mango salteado con cilantro de la zona; pastel de calabaza local con mantequilla de chocolate y miel yucateca; y sus helados de queso de bola de aguacate o chaya, entre otros.

San José se distingue por una cocina más

contemporánea, con su sopa de frijol con perlas de maíz.

En la hacienda Santa Rosa encontramos sabores típicos de Yucatán como la sopa de lima, salbutes, panuchos y muchos otros platillos preparados y acompañados por los cultivos de su jardín botánico.

Uno de las mejores experiencias que nos hace vivir el chef es poder desenterrar la cochinita pibil preparada en pib al estilo maya. El proceso es el siguiente: se entierra en un hoyo y se deja cocinar por alrededor de seis horas bajo tierra con la ayuda de piedras calientes. Al sacar la carne, ésta despide un aroma ahumado y se combina con el picor del achiote y la naranja agria. Se sirve en tortillas hechas a mano y una exquisita salsa de chile habanero.

El secreto y la fuerza de esta experiencia, es que no importa que tanto uno cree que sabe de la historia de México y de la gloriosa época de henequén, o de los mayas y su inteligencia matemática, astrológica, arquitectónica y herbolaria, o de las diferentes especies de aves que habitan en la biosfera... Aquí lo importante es que el viajero tenga la oportunidad de conocer México a través de los ojos de hombres y mujeres que lo aman y que convierten este conocimiento y amor en experiencias únicas, que sólo se pueden vivir aquí, en este privilegiado lugar de la tierra.

La Hacienda Temozón respeta las técnicas mayas de construcción, así como toda su inmobiliaria.

Cómete la vida entera con Splenda®

Endulzante Sin Calorías

Prepara tus postres, frutas y bebidas preferidas para toda tu familia, sin todas las calorías del azúcar. Así podrán disfrutar de algo dulce mientras viven sanamente. Porque SPLENDA® Endulzante Sin Calorías está hecho del azúcar, sabe a azúcar, pero no es azúcar. Ahora que ya lo sabes endulza tu vida con SPLENDA®.

www.cometelavidaentera.com

Cuando Pienses en Azúcar

Usa SPLENDA®.

Alain Ducasse:

Después de su conferencia magistral Alain Ducasse daría una plática en petit comité en una pequeña sala de juntas en el recinto ferial de Madrid dentro del contexto de Madrid Fusión, a la cual fui invitada. Antes de verlo, lo oí llegar. Caminaba rápidamente rodeado de un séquito de mujeres que corrían de un lado al otro para llevarlo al lugar de la cita y asegurarse de que estuviera cómodo. Su postura era erguida y daba una impresión inmediata de seguridad en sí mismo. No parecía inmutarse con tanta conmoción, lo cual indicaba que ya está acostumbrado. Se me hacía increíble que frente a mí estuviera esta famosa personalidad no sólo del mundo de la gastronomía, sino también de los negocios que ha sido ubicado en la revista Forbes como el único francés que forma parte de las cien personalidades más influyentes del mundo.

¿Se habrá imaginado a sus 16 años, al dejar su granja en Castelsarrazin en la región de Landes cuando se dirigía a su primer trabajo en una cocina, que se convertiría en un actor que transformaría la gastronomía moderna francesa? Hoy a sus 64 años es el dueño de un emporio de 25 restaurantes en todo el mundo, posee 19 estrellas Michelin (sus restaurantes) y además tiene en su autoría más de 18 libros de cocina.

El diseña todo el contenido culinario. No lo hace todo, pero colabora con los chefs de sus distintos restaurantes y negocios para probar y ajustar cada uno de los platillos que sirve con su firma. La interacción entre él y su equipo es el sustento de todo, donde la ética de trabajo y confianza en el equipo es fundamental. Aseveró que "la grandeza del chef, no es qué tan bien puede cocinar, sino cómo funciona su cocina cuando no está." Por lo mismo, me contó que a través de los años ha logrado identificar rápidamente a los cocineros que valen la pena contratar, ya que no sólo se requiere de talento, sino también deben tener apetito de evolucionar al igual que él.

El arte de lo original

Un chef francés que se ha vuelto universal, quien eternamente busca sabores originales y conceptos gastronómicos únicos.

Por Ana Saldaña

Fotos: Ana Saldaña y Alain Ducasse

Durante nuestra conversación fue rápido en contestar y asertivo en sus opiniones. Sus convicciones eran claras y no dudó en decir lo que pensaba. A su vez su fuerte personalidad, se balaceaba con una sonrisa amable aderezada de un sentido del humor ácido que se dejó ver mientras platicamos mezclando el francés, el inglés y el español.

El **contacto** entre **Alain Ducasse** y la **tierra** es evidente, sus **creaciones** son **resultado** de su **niñez**, la cual transcurrió en una **granja** comiendo sus **frutos**.

Es ecologista de corazón y aseguró que todos los cocineros tienen una responsabilidad ética con el planeta de servir comida sustentable. Fue fulminante al aseverar que hay que cuidar las reservas existentes en el mundo porque si no se les acabaría el trabajo a los cocineros. Por lo mismo, ya hace tres años dejó de servir el atún rojo (aleta azul) de su menú, el cual está en peligro de extinción en los mares mediterráneo y Atlántico Occidental.

Ducasse sostiene que en el transcurso de los años la industria de la restauración se ha transformado. El cliente se ha vuelto más exigente. Pero no sólo ha cambiado el cliente, sino también su gusto. Cuenta que en los últimos treinta años ha cambiado la comida, antes era mucho más pesada, sin embargo hoy los comensales quieren comer más sano por lo que siempre estan buscando menús que se adecuen a estos requerimientos. En su opinión, tacha a la cocina que involucra alta tecnología o "high-tech" como demasiado azucarada. Dicha cocina contiene mucho caramelo, casi se mostró molesto al decirme que recurren indiscriminadamente a las texturas crocantes, las cuales no le gustan nada. Su gusto personal tiende hacia buscar platillos con amargor y aunque sabe que este sabor en particular no está de moda, sino en retroceso, es un sabor que "me parece extraordinario en el paladar. La combinación de lo amargo y ácido me gusta mucho más que lo azucarado y creo que está despareciendo en la comida en general."

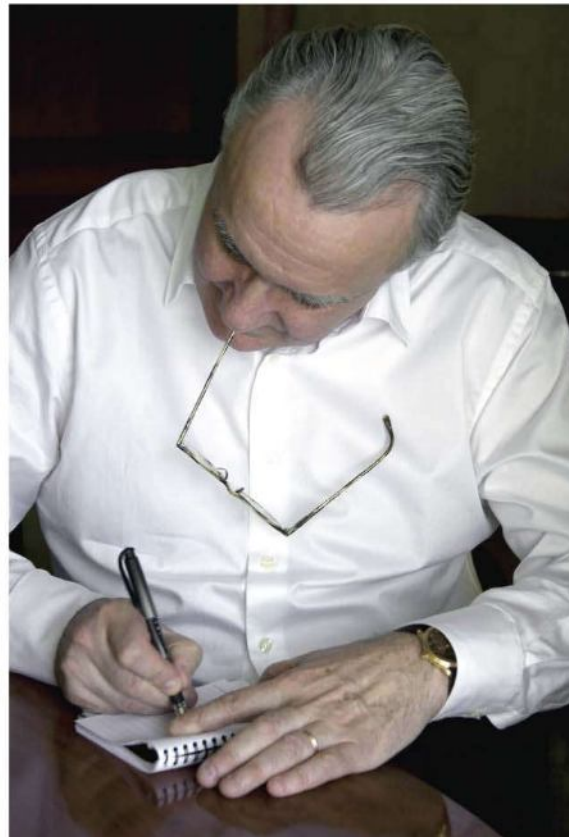
El contacto de Alain Ducasse y la tierra es evidente, resultado de su niñez que transcurrió en una granja comiendo sus frutos. Elaborar menús a base de verduras le interesa muchísimo; tanto que tiene en Mónaco un restaurante vegetariano. Confesó una particular fascinación por este tipo de ingredientes al decirme que "los productos que salen de la tierra me cuentan una historia importante. Quiero preservar el sabor de la tierra, de la persona que la cultiva y contar su historia, y la de la tierra, y la del sol que vio crecer ese producto. Es una historia que cuenta el amor a la tierra y su gusto original." Hoy en día no hay mejor manera de describir su cocina, ya que es

alta cocina francesa que busca resaltar los sabores originales de los ingredientes.

Alain Ducasse es una personalidad controversial y por lo mismo es evidente que no siempre es el más diplomático. Al platicar sobre la relación con los medios siendo una figura pública, contestó con un humor negro mientras esbozaba una sonrisa: "yo hago mi trabajo poco a poco, sin importar lo que opina la prensa, el cliente es el que tiene la opinión final. El papel de la prensa es no estar de acuerdo". Para apoyar su aseveración, contó como en Londres en su restaurante Alain Ducasse en The Dorchester la prensa era muy crítica, sin embargo no sólo consiguió varias Estrellas Michelin, sino que ni siquiera la crisis afectó las ventas en éste, ni en ninguno de sus restaurantes. Al comentar el punto, mostró un cierto pragmatismo. Tal vez es esta característica personal, aunada a su gran talento en la cocina, lo que lo han hecho un hombre exitoso en los negocios. Su visión siempre parecería extenderse hacia el horizonte.

Al hablar sobre los nuevos restaurantes, me dijo que se encontraba en medio de negociaciones para abrir algo en San Petesburgo del cual no me podía decir más, ya que aún no se había cerrado el trato. También habló de una inversión en Vieques en el Caribe. Sin embargo después, mientras continuamos platicando me dió un poco más información, al decirme que de ahora en adelante buscaría abrir conceptos tipo bistro, que vuelvan a la cocina tradicional y busquen retornar a esos sabores, donde lo único que intervenga sean la calidad de los ingredientes y la excelencia en la técnica para darle un sabor de verdad.

Entre la plática, surgió su lado no tan enemistado con la prensa, ya que según reveló, también buscará en el futuro incrementar su participación en el mundo editorial, ya que siente es el momento de continuar transmitiendo sus conocimientos. Mientras estamos a punto de terminar la entrevista me queda claro: Alain Ducasse hace lo que le gusta y no hay nada que haga a la fuerza o por obligación. Su pasión se siente en cada una de las ramas de su negocio, pero también su gran amor y respeto por los ingredientes.



Su filosofía es simple: buenos ingredientes, una intervención del hombre en su transformación que resalte el sabor y el resultado final, buenos sabores. Cada cocina tiene su propia identidad, la cual ha sido enriquecida con técnicas diferentes, ha evolucionado, pero la obligación del cocinero es conservar su personalidad propia. Alain Ducasse es el perfecto ejemplo de cómo un hombre pone su ser y sentimientos compartidos en cada uno de sus restaurantes, de sus libros, de sus conversaciones, pero nunca sin desprenderse del todo de su origen.

De ahora en **adelante** buscará **abrir conceptos** tipo **bistro**, que vuelvan a la **cocina tradicional** y busquen **retornar** a esos **sabores** donde lo **principal** es el **ingrediente**.

Cortes de lujo

Innovadores materiales se ponen de moda para brindar un corte perfecto, volviéndose indispensables dentro de la cocina. Una vez más, la tecnología no está peleada con el estilo de vida gourmet.

Los cuchillos de la línea Ceramic Line de Victorinox presentan características que les han ganado gran aceptación en el mundo, como la calidad del corte preciso, debido a su insuperable filo que se conserva por más tiempo; así como el que no se le impregnan olores ni sabores.

La línea cuenta con tres modelos: cuchillos para verduras, para trinchar y santoku además del afilador diamante. El innovador material con que están hechos no deja ningún aroma metálico en los alimentos, y la estética en su línea de diseño, los convierte en un elemento decorativo para su cocina.

HACEN LA DIFERENCIA

Como lo indica su nombre, las hojas de corte están elaboradas de cerámica: óxido de circonio ultra puro. Su origen japonés, asegura un minucioso proceso de calidad, donde primero el material se somete a una presión de 1500 bares (unidad de medición de presión y tensión), para despues reposar durante dos días y así pasar a la sinterización; en este punto las placas de cerámica se apilan y colocan en un horno a temperaturas muy levadas (1500°C). Posteriormente sigue el turno del afilado, distinto al del acero para no sacrificar los resultados en el filo y por último, se hacen estudios de calidad que califican corte, resistencia entre otros rubros.

Desde 1884, Victorinox cuenta con una vasta experiencia en el ramo de la cuchillería dedicada a satisfacer toda necesidad en cada una de las cocinas en el mundo, desde una cabaña en los Alpes suizos hasta el mejor restaurante internacional, brindando siempre calidad en sus productos y refrendando la confianza en la marca. Es por ello que Victorinox con este nuevo lanzamiento, reafirma su compromiso de vanguardia en cuanto a corte se refiere, fusionando su experiencia con la más alta tecnología japonesa, dando como resultado la nueva línea de cuchillos Ceramic Line.

Realidades del *aceite de oliva*

Por LN I. Montserrat Garralda Anaya

La principal ventaja del aceite de oliva es el cuidado que brinda al corazón, aunque recientemente se han identificado más beneficios. El aceite pertenece al grupo de los lípidos (grasas) de origen vegetal, los cuales se recomienda que sean la principal fuente grasas durante el día. Gracias a su delicioso sabor se puede utilizar en preparaciones tanto frías como calientes y así cuidar la salud de toda la familia.

¿Grasa o aceite, existe alguna diferencia?

Estructuralmente hablando, las grasas son sólidas a temperatura ambiente y los aceites son líquidos:

ACEITES	GRASAS
Aceite de oliva	Manteca
Aceite de canola	Mantequilla
Aceite de soya	Crema
Aceite de pescado	Nata

Las grasas están formadas por ácidos grasos saturados (AGS) e insaturados, dependiendo su origen varía la concentración de cada uno. Se recomienda consumir mayor cantidad de ácidos grasos insaturados para proteger la salud cardiovascular, los cuales se clasifican en moniinsaturados (AGMI) y poliinsaturados (AGPI). La principal fuente de ácidos grasos insaturados son alimentos de origen vegetal como el aceite de oliva.

¿De dónde se obtiene el aceite de oliva?

Se obtiene a partir del árbol del olivo, el cual da un fruto aproximadamente a los 5 ó 10 años después de haber sido plantado llamado aceituna. La de color verde es cortada antes de madurar y la negra cuando ya lo está. Éstas son procesadas para extraerles el aceite y de esta manera comercializarlo; el color verdoso característico del aceite de oliva depende de los restos de clorofila que queden en el proceso, los cuales pueden disminuir con el refinado.

¿Existen distintas variedades de aceite de oliva?

Si, todo depende de su grado de pureza. Se recomienda elegir el menos procesado, por ejemplo el aceite de oliva virgen extra. Es preferible consumir aceites con menor grado de acidez para asegurar que el producto fue realizado en condiciones óptimas.

¿Cómo almacenar correctamente el aceite de oliva?

Una de las principales características de los aceites es la alteración en sabor y olor debido a las altas temperaturas, por lo que se recomienda:

- Almacenarlos de preferencia en botes opacos como los metálicos.
- Evitar guardarlos arriba de la estufa ya que ahí se concentra el calor.
- Cerrarlo bien evitando el contacto con la luz y el calor.
- Colocarlos en ambiente seco y templado, evitando los rayos del sol o el calor excesivo.

Se recomienda utilizar los aceites una sola vez, ya que al momento de calentarse pueden reducir sus beneficios nutrimentales. Utilizar

www.sxc.hu

GRUPO	CARNES, AVES, PESCADOS	ACEITES Y GRASAS	PRODUCTOS LÁCTEOS	LEGUMINOSAS Y NUECES	HUEVO
AGS	+++++	++++	+++	+	+
AGMI	++++	+++++	++	++	+
AGPI	++	++++++	+	+++	+

La cantidad de cruces indica mayor o menor concentración de ácidos grasos por alimento.

un aceite en mal estado transmite mal olor y sabor a los alimentos. Se puede identificar un aceite en mal estado si tiene las siguientes características:

- Forma espuma
- Se oscurece
- Aumenta su viscosidad

Beneficios del aceite de oliva

Se recomienda un mayor consumo de grasas vegetales para mantener un buen estado de salud. Existen estudios que muestran que el aceite de oliva brinda diversos beneficios:

- Mantiene sana la piel y mucosas
- Ayuda en la cicatrización
- Aporta vitaminas A, D, K y E
- Reduce el riesgo de cáncer de colon, piel, mama, próstata y ovario
- Dentro de los aceites comestibles es el que tiene más vitamina E, la cual sirve como antioxidante protegiendo a las células del cuerpo
- Controla las concentraciones de colesterol LDL (malo) y aumentar las HDL (bueno)

Recomendaciones para utilizar el aceite de oliva

Es importante incluir al grupo de los lípidos o grasas en nuestra alimentación diaria, por su origen pueden clasificarse en grasas vegetales o grasas animales:

Grasas vegetales

- Aceites para cocinar como el de oliva
- Aceitunas
- Aguacate
- Oleaginosas como pistaches, cacahuates, nueces o almendras

Grasas animales

- Tocino
- Grasa visible de las carnes
- Chicharrón
- Nata
- Mantequilla
- Crema

Se recomienda consumir en mayor proporción alimentos del grupo de grasas vegetales, los cuales brindarán distintos beneficios al cuerpo. Reducir el consumo de grasas animales ayudará a controlar las concentraciones de colesterol que circulan en la sangre y así reducir el riesgo de problemas cardiovasculares.

Recomendaciones

Aceite de oliva virgen extra	Aceite de oliva de características organolépticas idóneas, cuya acidez no supera 0.8% en 100g de aceite
Aceite de oliva virgen	Aceite de oliva de características organolépticas idóneas, cuya acidez no supera 2% en 100gm de aceite
Aceite de oliva lampante	Aceite de gusto defectuoso y su acidez supera 3.3%, se llama lampante porque era utilizado para las lámparas.
Aceite de oliva refinado	Obtenido de aceite de oliva virgen mediante técnicas de refinado que modifican el olor y sabor original. Su acidez no supera el 1%.
Aceite puro de oliva	Mezcla de aceite de oliva virgen y de oliva refinado

Asúsaran Iciar 2003

- Incluir una porción aproximada de 6-12 piezas de oleaginosas diariamente
- Preferir el uso de aceites vegetales para cocinar
- Calcular una cucharadita máximo por persona de aceite en los guisos, así controlaran la cantidad de grasa
- Aderezar las ensaladas con aceite de oliva o vinagretas, reduciendo el consumo de aderezos cremosos

Las grasas brindan buen sabor a los alimentos, incluirlas diariamente en las preparaciones logrará la aceptación de todos y el gusto por la comida. Consumir grasas vegetales diariamente, en especial el aceite de oliva, acompañado de un estilo de vida saludable es una excelente opción.

Agradecimientos:
www.coa-nutricion.com
Tels: 5604-6078 y 5604-5389

De olivas y olivares

La mitología griega cuenta la historia del olivo y del aceite de oliva confiriéndoles un origen divino, un regalo de Atenea. Así inicia la historia de una planta que actualmente goza de un lugar privilegiado en el anecdotario culinario.

Por Adriana Espinosa

Las primeras referencias escritas sobre esta planta se encuentran en el libro del Génesis y en documentación en forma de tablillas de barro encontradas en las ruinas de la mítica ciudad de Ebla (Siria), que indican la expansión del cultivo del olivo hace aproximadamente 2000 a.C.

Muchos apuntan a los fenicios y a los griegos como civilizaciones expertas en el arte de cultivar y comerciar el olivo, sin embargo no fueron ellos quienes lograron llevarla a su apogeo. Los romanos, que apreciaban no sólo sus cualidades culinarias, sino sus beneficios afrodisiacos, fueron los que difundieron en todas sus colonias el cultivo y la explotación del olivo.

En España los primeros olivos fueron cultivados en Cádiz y Sevilla, lugares famosos por su aceite ya desde la época de los ro-

COMPOSICIÓN DE LA ACEITUNA

MUNDIALMENTE HABLANDO

Actualmente España ocupa el primer lugar en producción de aceitunas a nivel mundial, acaparando el 26% del mercado total. Le siguen positivamente Italia, Grecia y Turquía con 55% entre los tres. En América los principales países productores y exportadores son Estados Unidos, Argentina, México en tercer lugar y Chile, juntos tienen el 3% mundial.

manos. Y fueron ellos, durante la Conquista, quienes propagaron su cultivo y explotación en el Nuevo Mundo, principalmente en México, aunque posteriormente, por las prohibiciones de la corona española fueron destruidos millares de olivares, rezagando la cultura del olivo en nuestro país.

Variedad que da gusto

Dentro de las aceitunas hay cientos de variedades, aquí tan sólo mencionaremos algunas de las principales.

Hay dos categorías básicas: aceitunas de mesa, que son las que se utiliza para consumo, y aceitunas para elaborar aceite. Hay algunas como verá a continuación, que se utilizan tanto para aceite como para consumo de mesa.

La norma de calidad emitida por el Consejo Oleícola Internacional (1980) clasifica a las aceitunas de mesa en los siguientes tipos: verdes, color cambiante, tipo negra y ennegrecida.

Entre las principales variedades de mesa destacan:

Manzanilla Sevilla: la de mayor importancia, difundida internacionalmente debido a su productividad y calidad de fruto.

Gordal Sevillana: apreciada por el tamaño de sus frutos que llegan a pesar más de 12 gramos cada uno. Es utilizada para rellenar con anchoas o pimientos.

Rapazalla o rapasayos: otra variedad Sevillana que además se cultiva en otras regiones donde suele llamarse carrasqueña.

Hojiblanca: originaria de Córdoba, Málaga, Sevilla y Granada. De maduración tardía. Es apreciada para aderezos y en salmuera. Se les conocen también con el nombre de Lucentino.

Cacereña: similar en cuanto a aspecto a la Manzanilla, aunque de color más claro. Se extiende por las regiones de Cáceres y Salamanca. Su elaboración principal es de aceituna negra aderezada.

El proceso de la aceituna destinada al consumo de mesa comienza con la recogida del fruto, normalmente entre los meses de septiembre y noviembre que es cuando la aceituna se encuentra en las mejores condiciones, presentando en su totalidad un color verde claro. Su recolección se realiza casi en su totalidad de manera manual (ordeño) para no dañar el fruto.

Procesos de elaboración:

- **Aceitunas cocidas o aderezo al estilo Español.** Se elimina su amargor (oleuropeína) mediante una solución diluida de hidróxido de sodio y se almacena con salmuera (solución de sal en agua) durante 2 y 5 meses hasta que la aceituna alcanza color, sabor y textura característicos.
- **Aceitunas en salmuera o aderezo natural.** Simplemente se sumergen en salmuera para producir una fermentación por levaduras y se le adicionan condimentos.
- **Aceitunas negras u oxidadas.** En este tipo de aderezo, la aceituna es tratada con lejías alcalinas para eliminar su amargor (oleuropeína) y se exponen al aire a intervalos de tiempo determinados para oxidarlas. Este proceso de oxidación dura entre 5 y 9 días. Las variedades de aceituna más indicadas para la elaboración de aceitunas negras son la Cacereña y la Hojiblanca.
- **Aceitunas para aceite de oliva**

Las aceitunas que se utilizan para obtener el aceite de oliva deben estar maduras, aunque en ocasiones se cosechan en verde para obtener aromas y colores específicos.

Las variedades para aceite más empleadas son:

Picual: es la más importante a nivel mundial, y en España representa el

50% de la producción. Extendida por toda Andalucía, esta variedad da un característico aceite de sabor ligeramente picante y de color verdoso.

Arbequina: es muy pequeña y redonda, pero es muy apreciada por su sabor ligero y elegante.

Hojiblanca: de carne dura y color verde intenso, da un aceite afrutado con aromas de manzana, plátano, es aromático y dulce. Picudo: fruto grande y forma asimétrica que se caracteriza por sus hojas dobles, ovaladas y de gran tamaño. Produce un aceite de excelente calidad, con sabor fresco y afrutado con toques a manzana. Cornicabra o cornezuelo: su fruto es muy alargado y asimétrico, se obtiene un elevado rendimiento graso con muy buena calidad de aceite con sabor a frutas maduras, verde, aromático, fresco, ligeramente amargo.

Con los **huesos** de la **aceituna** se pueden obtener **biocombustibles** aptos para sustituir **el gas** y **la leña**.

Sevillana: con sabor a manzana suave y aroma a hierba recién cortada, lo que produce un aceite dulce. Manzanilla: es una aceituna muy redonda, su carne es blanda y su hueso pequeño. Su aceite es denso, con color amarillo brillante y sabor no amargo.

Serrana de Espadan: Produce un aceite con sabor ligero, afrutado y fino que recuerda a las aceitunas verdes recién cogidas y a las manzanas, con aroma a trufas maduras, higos y almendras.

Otras variedades

Grecia. En la zona del Peloponeso cuenta con las famosas aceitunas tanto para mesa como de aceite kalamata, oxidadas en salmuera, de sabor amargo, bastantes saladas y negras mate. La variedad koroneiki es la más conocida.

La thrubolea es una variedad que debido a la fermentación se torna dulce en el árbol a medida que madura.

Portugal. Este país cuenta con cinco DO de aceite: Trás-os-Montes, Beira Interior, Ribatejo, Alentejo Norte e Moura y se contempla la creación de una sexta: Alentejo Interior. Algunas de las aceitunas cultivadas incluyen la Verdeal, Madural, Lentisca, Blanqueta, Picual, Cobrançosa, Cordovil y la Galega.

Turquía. La Domat es para mesa, y la Gemilk es de doble aptitud.

Italia. Cuenta con unas 500 variedades de aceituna. Algunas aceitunas de mesa incluyen la Noccellara del Belice y la Ascolana. Carolea para mesa y aceite. Moraiolo es una de las aceitunas más nobles, utilizada para hacer aceite con Denominación de Origen protegida. Frantoio, que deriva su nombre del molino en que se hace el aceite, es tal vez la aceituna más común, al menos en la Italia central.

Francia. Entre las variedades autóctonas se tiene la Picholine, de mesa. Niza es otra variedad propia, más dedicada a la mesa que al aceite.

Las aceitunas son un alimento muy popular en la mayoría de países, no sólo porque a partir de ellas se elabora el aceite de oliva, considerado como alimento básico de la dieta mediterránea, sino porque constituyen un excelente aperitivo y un ingrediente idóneo de numerosas e ingeniosas recetas.

CONSEJO MEXICANO VITIVINÍCOLA

Monte Xanic · Santo Tomás · La Redonda · Château Camou · Valle Redondo · L. A. Cetto

GOBIERNO FEDERAL · MÉXICO 2010 · SAGARPA · www.gobiernofederal.gob.mx · www.sagarpa.gob.mx · Vivir Mejor

Las virtudes del olivo

Aceite de oliva y aceitunas de diversos tipos, son los estelares de este mes. Omar Sandoval, con su ingenio y creatividad nos presenta originales recetas que los incluyen de las formas más inesperadas.

Recetas y estilismo: Omar Sandoval. Producción: Cesar Casalone.
Fotos: Fernando Gómez Carbajal

Ensalada crujiente con jamón serrano, queso brie y vinagreta de higos y balsámico

Ensalada crujiente con jamón serrano, queso brie, vinagreta de higos y balsámico

INGREDIENTES

Para el crujiente de queso

1150 g de queso parmesano

Para la ensalada

100 ml de aceite de oliva extra virgen
1 radicchio
1 corazón de endivias
1 lechuga frisée
200 g de higos en cuartos
100 g de espárragos
100 g de jamón serrano
150 g de queso brie

Para la vinagreta de higo

150 g de pulpa de higo
20 ml de vinagre de arroz
50 ml de vinagre balsámico
c/s de sal
c/s de pimienta
150 ml de aceite de oliva virgen extra

PROCEDIMIENTO

Para lograr el crujiente de queso parmesano, coloque en un sartén a fuego medio una porción de queso rallado y funda hasta que comience a dorar ligeramente. Voltee y cocine por un minuto, retire del fuego y moldee.

Licue todos los ingredientes de la vinagreta y reserve.

Pele los espárragos y cueza en agua hirviendo con sal por cuatro minutos. Posteriormente coloque en agua con hielos.

PRESENTACIÓN

Para el montaje, en el plato coloque el crujiente de queso y dentro de éste coloque una mezcla de lechugas, higos, espárragos, jamón serrano y queso brie. Acompañe con la vinagreta de higos.

(para 4)

Quesadilla de achiote con hongos silvestres y salsa verde

INGREDIENTES:

Gelee de achiote

250 ml de jugo de naranja
20 g de achiote
2.5 g de agar agar
c/s de sal
c/s de pimienta negra

Para los hongos

20 ml de aceite de oliva
300 g de hongos silvestres (morilla, escobetilla, señorita)
Sal
100 g de queso asadero
c/s de sal

Para la salsa verde

150 g de tomate
40 g de cebolla
2 de dientes de ajo
3 de chiles de árbol
5 g de cilantro
c/s de sal

Guarnición

80 g de granos de elote
200 ml de aceite vegetal
Brotes de cilantro

PROCEDIMIENTO

Para el geleé, diluya el achiote con el jugo de naranja, sazone con sal y lleve al fuego junto con el agar agar, una vez que rompa el hervor vacíe la mezcla a un molde hasta lograr una altura de 4 mm. Reserve. Una vez que haya cuajado corte en círculos de 10 cm de diámetro aproximadamente o alguna otra forma.

Para la salsa, ase los tomates, cebolla, ajo y chiles. Molcajetee cebolla y ajo con sal, agregue los tomates y chiles hasta lograr una consistencia martajada y añada cilantro.

Saltee los hongos en aceite de oliva, sazone con sal. Fría en aceite caliente los granos de elote hasta que tomen color dorado.

PRESENTACIÓN

Para el montaje, coloque en el plato el geleé de achiote a 60°C, sobre este una porción de hongos, cubra con el queso asadero, acompañe con la salsa verde, granos de elote fritos y brotes de cilantro.

(para 4)

Tártara de salmón con aceite de aguacate

INGREDIENTES

Para la tártara de salmón

200 g salmón ahumado
150 g salmón natural en cubos medianos
50 g de alcaparras
50 g de aceitunas negras en cubo chico
40 g de pepino en cubo chico
1 diente de echalote finamente picado
1 manojito de cebollín finamente picado
100 ml de aceite de oliva
Jugo de dos limones
c/s de sal
c/s de pimienta negra

Para acompañar

Hojas de lechuga de maple
1 aguacate
1 pan baguette
10 g de perejil
50 g de queso parmesano
Piel de pepino

PROCEDIMIENTO

Mezcle el salmón natural, aceite de oliva, alcaparras, aceitunas, pepino, echalote y cebollín con el jugo de limón. Sazone con sal y pimienta. Reserve en refrigeración por 20 minutos.
En un aro coloque el salmón ahumado realizando una especie de canasta, disponga una porción de la mezcla anterior y cubra con las puntas sobrantes de salmón ahumado.
Para el pan, rebane finamente el pan baguette, bañe con aceite de oliva, espolvoree perejil y queso parmesano y hornee por cinco minutos a 160°C.
Coloque la piel de pepino en julianas en agua con hielos.

PRESENTACIÓN

Para el montaje, corte por mitad el timbal de salmón, acompañe con lechuga, perlas de aguacate y las rebanadas de pan. Termine con un listón de aceite de oliva. Decore con la piel del pepino.
(para 4)

cursos de vino y espirituosos
jesús díez
55 36 74 92 . www.vinicultura.com.mx
info@vinicultura.com.mx
vini
cultura
vinicultura®
espacio del vino

Carpaccio de callo de hacha y portobello

INGREDIENTES

Para el callo de hacha

2 callos de hacha
40 ml de aceite de oliva virgen extra
Jugo de dos limones
20 g de jengibre
2 dientes de ajo
c/s de sal
c/s de pimienta

Para el portobello confitado

250 ml de aceite de oliva
5 dientes de ajo
100 g de cebolla
1 naranja
Hierbas de olor
2 hongos portobello

Guarnición

120 ml de aceite de oliva virgen extra
100 g de aceituna negra en cubos pequeños
50 g de alcachofa en cubos pequeños
40 g de cebolla morada picada finamente
30 ml de jugo de dos limones
2 g de albahaca finamente picada
2 g de perejil finamente picado
Brotes de arúgula
c/s de pimentón

PROCEDIMIENTO

Marine los callos de hacha en el aceite de oliva, jugo de limón, dientes de ajo, jengibre, sal y pimienta por espacio de 30 minutos. Posteriormente rebane finamente y marine por 10 minutos mas.

Para el confitado de portobello, en un cazo caliente el aceite a 110°C con el ajo, cebolla, naranja, hierbas de olor, sal y pimienta, cocine dentro por 15 minutos el hongo. Reserve el portobello, deje enfriar y rebane finamente.

Para la guarnición mezcle todos los ingredientes y reserve por 30 minutos.

PRESENTACIÓN

Para el montaje, en un plato coloque láminas de callo de hacha y de portobello formando un círculo, coloque una porción de la guarnición, coloque un listón de aceite de oliva, brotes de arúgula y espolvoree un toque de pimentón.
(para 4)

Raviol de camarón relleno de queso fontina y pistache con salsa de calamar

Raviol de camarón relleno de queso fontina y pistache con salsa de calamar

INGREDIENTES

Para el raviol de camarón

8 camarones U-15 limpios
350 g de queso fontina
100 g de pistache quebrado
c/s de sal
c/s de pimienta negra

Para la salsa de calamar

10 ml de aceite de oliva
1 ajo finamente picado
40 g de cebolla finamente picada
50 ml de tinta de calamar
200 ml de fumet
50 ml de aceite de oliva extra virgen

Guarnición

100 g de pistache picado
Flor de borraja

PROCEDIMIENTO

Aplane los camarones hasta lograr una capa fina, sobre una de las capas coloque el queso fontina y pistache, tape con otra capa de camarón. Barnice con aceite de oliva y hornee a 180°C por 5 minutos. Para la salsa, en un sartén acitrone en el aceite de oliva la cebolla y ajo, añada la tinta de calamar y cocine un par de minutos. Agregue el fumet de pescado, salpimiente y cocine hasta que hierva, retire del fuego, licue y cuele. Lleve al fuego hasta lograr una salsa espesa.

PRESENTACIÓN

Para el montaje, con una brocha fina coloque la salsa en el plato y combine con el aceite de oliva extra virgen, sirva un raviol de camarón. Decore con una línea de polvo de pistache y flores de borraja. **(para 4)**

Pollito de leche con salsa de anchoa y aceite de estragón

INGREDIENTES

Para el pollito de leche

2 pollitos de leche
30 ml de aceite de oliva
20 ml de miel
c/s de sal
c/s de pimienta negra
500 ml de leche
3 dientes de ajo troceados
Hierbas de olor

Para la salsa de anchoa

20 g de mantequilla
10 ml de aceite de oliva
2 dientes de ajo
300 ml de crema dulce
10 filetes de anchoa
30 ml de mirin
c/s de sal
c/s de pimienta negra

Para el aceite de estragón

100 ml de aceite de oliva virgen extra
10 hojas de estragón
Gotas de limón
c/s de sal
c/s de pimienta

Guarnición

50 g de calabaza blanqueada
50 g de ejote francés blanqueado
5 jitomates cherry
80 g de azúcar blanca

PROCEDIMIENTO

Para la salsa de anchoa, rostice los ajos. Licúe las anchoas con la crema, ajos, mirin, sal y pimienta.
Separe la pierna y muslo del pollito y marine en la leche, ajo y hierbas por 2 horas.
Mezcle el aceite y la miel. Barnice el pollito de leche con la mezcla anterior, hornee por 15 minutos a 180°C

Para el aceite de estragón, licúe las hojas de estragón con el aceite, sal, pimienta y gotas de limón.
Para caramelizar el jitomate, funda el azúcar a 110°C y cubra el jitomate cherry dejando una punta.

PRESENTACIÓN

Para el montaje coloque una porción de ejote francés, el pollito de leche, sirva la salsa de anchoa y un listón de aceite de estragón, acompañe con calabazas y jitomate cherry.
(para 4)

Magret de pato con chimichurri y puré de coliflor

INGREDIENTES

Para el magret de pato

30 ml de aceite de oliva
4 magret de pato
c/s de sal
c/s de pimienta

Para el chimichurri

200 ml de aceite de oliva virgen extra
25 ml de vinagre
3 dientes de ajo finamente picado
2 cdas de perejil
2 cdas de orégano
1 cda de paprika
c/s de sal

Para el puré de coliflor

20 g de mantequilla
3 g de ajo en pasta
200 g de coliflor
300 ml de leche
50 ml de crema
c/s de sal
c/s de pimienta blanca
c/s de nuez moscada

Guarnición

25 ml de aceite de oliva
50 g de ejote amarillo blanqueado
40 g de calabaza en rodajas
30 g de jitomate confitado
c/s de sal
c/s de pimienta
Micro berros

PROCEDIMIENTO

Para el chimichurri, combine todos los ingredientes y reserve. Para el puré de coliflor, hierva la coliflor en la leche hasta que se encuentre suave. Licée hasta lograr un puré. En la mantequilla acitrone la pasta de ajo, añada el puré, la crema y sazone con sal, pimienta y nuez moscada.
Para la guarnición, en un sartén con el aceite saltee el ejote con calabaza y jitomate, sazone con sal y pimienta.
Para el magret, realice incisiones diagonales en la piel del pato. Selle en un sartén comenzando por la parte de la piel. Hornee por tres minutos a 170°C.

PRESENTACIÓN

Para el montaje, coloque una cama del puré de coliflor.Sobre éste, el magret de pato y encima ponga la guarnición y algunos micro berros. Por último, sirva el chimichurri.
(para 4)

Magret de pato con chimichurri y puré de coliflor

Exclusivo para profesionales del sector

MÉXICO Alimentaria

Expo de Alimentos y Bebidas

1 - 3 JUNIO 2010

Ciudad de México

Centro Banamex

A todos los chefs de México los invitamos a:

TENDENCIAS ALIMENTARIA

5to. Congreso Mexicano de Gastronomía el cual representa un ingrediente importante de Alimentaria México, donde se dan cita los principales chefs del país que están haciendo el cambio en la gastronomía mexicana. Este foro permitirá una vez más, dar a conocer las tendencias gastronómicas y la innovación tanto tecnológica como de gestión en el sector restaurantero.

¡Conviva con los Chefs más destacados del sector!

Conozca costos y el programa completo en:

www.alimentaria-mexico.com

Mayores Informes:

- Rosario Ruíz 1087 1650 ext. 1111
  rosario@ejkrause.com

E.J. Krause de México

Organizado por:
Alimentaria Exhibitions
Fira de Barcelona & Reed Exhibitions Joint Venture

Organismos de Apoyo:

AMR · Canainca · USA · Canadá · SE · ANAM · FIRA · Fundar

Bizcocho de aceite de oliva con mousse de naranja y azafrán

INGREDIENTES

Para el bizcocho de aceite de oliva

100 g de harina
200 g azúcar
2 g de bicarbonato
Sal
1 de huevo
125 ml de leche
1 de vaina de vainilla
65 ml de aceite de oliva virgen extra
25 ml de agua caliente

Para la mousse de naranja y azafrán

1 clara
150 ml de jugo de naranja
1 g de azafrán
6 g de grenetina
200 ml de crema batida
80 g de azúcar refinada

Para la salsa de chocolate

250 ml de crema dulce
10 g de chocolate blanco picado

Para decorar

Supremas de naranja
100 g de azúcar
20 ml de alcohol

PROCEDIMIENTO

Para el bizcocho, mezcle los ingredientes secos. Añada los huevos, leche, las semillas de la vaina de vainilla y aceite. Agregue agua caliente. Vierta en un molde engrasado y enharinado. Hornee a 180°C durante 20 minutos.

Para la mousse, hidrate y funda la grenetina en el jugo de naranja. Hierva el jugo con la mitad de azúcar y azafrán previamente asado. Reserve.

Monte la clara a punto de nieve y vierta el resto del azúcar cocida a 117°C en forma de hilo. Añada la grenetina fundida a la mezcla anterior. Agregue el jugo de naranja y la crema en forma envolvente.

Vierta a un aro engrasado y espolvoreado con azúcar glass con una base del bizcocho, refrigere por 4 horas aproximadamente.

Para la salsa, hierva la crema y añada al chocolate fuera del fuego y mueva con batidor globo hasta que se mezclen. Enfríe.

Para realizar el caramelo, coloque en un tapete de silicón el alcohol, funda azúcar a 115°C y en ese momento vacíe el azúcar sobre el alcohol.

Desmolde el mousse, corte en cuadrados de 5 cm por lado.

Para el montaje, realizar un espejo con la salsa y disponer encima un cubo del postre.

PRESENTACIÓN

Decore con el caramelo, una suprema de naranja y algunos pistilos de azafrán.

(para 4)

Frutas con geleé de miel y aceite de oliva

INGREDIENTES

Para el geleé de miel y aceite de oliva

50 ml de aceite de oliva virgen extra
100 ml de miel de abeja
50 ml de jugo de toronja
5 g de grenetina

Para las frutas

1 mango en cubos
2 kiwis en cuartos
120 g de fresa en cuartos
1 nectarina en gajos
80 g de frambuesa
100 g de azúcar blanca

Para la espuma de yogurt

100 ml de leche
200 ml de yogurt
30 g de azúcar glass
Gotas de limón
Carga de CO_2
Hojas de menta frescas
c/s de miel de abeja
c/s de ralladura de limón

PROCEDIMIENTO

Para caramelizar las frutas, pase uno de los lados del mango, kiwi y nectarina por azúcar, coloque en un sartén de teflón caliente. Reserve.
Para la espuma de yogurt, coloque en un sifón la leche, yogurt y gotas de limón. Cargue el gas y refrigere.
Para el geleé, hidrate y funda la grenetina con el jugo de toronja y mezcle con la miel y el aceite. Vierta a un molde, refrigere por cuatro horas. Corte en cubos

PRESENTACIÓN

Para el montaje, sirva cubos de miel y aceite con las frutas, descargue una porción de la espuma de yogurt espolvoreando encima ralladura de limón. Coloque un hilo de miel y decore con hojas de menta.
(para 4)

Agradecemos a la Academia de Arte Culinario Sacchi, el Chef Omar Sandoval, la Chef Andrea Angeles, Nicole Zamorano, Sandra González Israel Ortega por su apoyo para la realización de este artículo.

Casa Palacio
www.casapalacio.com.mx
Centro Comercial Antara
Ejercito Nacional 843
Tel 9138-3750

El Instituto de Estudios Gastronómicos SUGAR

INVITA

A instituciones educativas de gastronomía y público en general al
1er. Simposium Internacional "Calidad en la enseñanza gastronómica" SUGAR 2010.

1er. SIMPOSIUM INTERNACIONAL

CALIDAD EN LA ENSEÑANZA GASTRONOMICA SUGAR 2010

Del 19 al 21 de Mayo
Gran Salon, Hotel Camino Real

Talleres y conferencias magistrales impartidas por prestigiados chefs galardonados internacionalmente:

Chef José Ramón Castillo (México)
Chef Paulina Abascal (México)
Chef Abdiel Cervantes (México)
Chef Enrique Olvera (México)
Chef Jorge Álvarez (México)
Chef Margarita Carrillo de Salinas (México)
Chef Bernard Corriveau (Canadá)
Chef Thierry Blouet (Francia)
Chef Didier Pic de Vernoux (Francia)
Sommelier Ricardo Espíndola (México)
entre otros más.

Mayores informes y reservación de boletos al teléfono

01 800 837 07 73 **(81) 81 03 03 38 / 39**

www.institutosugar.edu.mx/1ersimposium

Estación floral

La primavera ha llegado, y con ella estas recetas muy floridas que nos presenta el chef Gerardo Vázquez Lugo del restaurante Nicos.

Fotos: Fernando Gómez Carbajal

Las flores se utilizan desde hace cientos de años en la cocina mundial, incluyendo a nuestros ancestros prehispánicos. Desafortunadamente, la industrialización y los alimentos procesados, han logrado acaparar los estantes del supermercado, privándonos de delicadezas sutiles como las flores comestibles.

Es importante señalar que no todas las flores son comestibles, por lo que antes de cocinarlas, debe asegurarse de varias cuestiones.

Lo principal es que la variedad sea apta para consumo, ya que existen flores ligéramente tóxicas o de sabores desagradables. Posteriormente debe asegurarse que las flores fueron cultivadas de forma orgánica, sin añadidos dañinos para la salud, y finalmente el agua con que se riegan debe ser apta para consumo humano.

De cualquier forma, la recomendación es que desinfecte por unos momentos las flores antes de usarlas. Éstas le añadirán no sólo colores extraordinarios a sus platos, sino texturas y sabores delicados pero increíbles.

Ensalada florida

INGREDIENTES

250 g de queso oaxaca
4 tazas de variedades de lechuga troceadas
1/2 taza de petalos de flores comestibles (rosas, calendulas, mastuerzos, pensamientos.)
50 g de xoconostle salado
50 g de xoconostle enchilado
50 g de xoconostle dulce
50 g de flor de jamaica
1 taza de aceite neutro
Sal la necesaria
1 cdita de azúcar

PROCEDIMIENTO

Deshebrar el queso oaxaca lo mas fino posible, poner un sarten de teflón a calentar. Agregar el queso en capa uniforme, dorar por ambos lados, retirar del sarten. Mientras esté caliente cortar por la mitad y moldear con un aro de metal o un frasco de vidrio. Reservar.
Lavar y desinfectar las hojas de lechuga, secar y mezclar con los petalos de flores y reservar.
Cortar los xoconostles en cubos y reservar.

Poner a hervir la jamaica en medio litro de agua durante 20 minutos, colar y enfriar. Mezclar con una cucharadita de azúcar y sal al gusto, agregar el aceite poco a poco mientras se integra con batidor de globo hasta emulsionar.

PRESENTACIÓN

Colocar sobre un plato la estructura de chicharrón de queso. Poner dentro del mismo la mezcla de lechugas y petalos de flores.
Agregar los cubos de xoconostle. Bañar todo con el aderezo de jamaica.
(para 4)

Tostadas con dzick de pescado y mastuerzo

INGREDIENTES

1 lechuga romana
100 g de cebolla
100 g de zanahoria
50 g de mantequilla
2 ramas de romero
1/2 kg de carne de puerco molida en molino
1/2 kg de salchicha italiana molida en molino
100 ml de crema
50 g de parmesano
1 yema de huevo
30 g de sal
10 g de pimienta
300 g de espinacas
1 kg de zanahoria
1 l de caldo de pollo
1 cda de sal

PROCEDIMIENTO

En una olla grande, ponga a freír la mantequilla y agregue cebolla y romero. Una vez acitronados agregue la zanahoria ya blanqueada, deje a fuego bajo. Fría las carnes (pasadas por el molino de carne) en aceite hirviendo hasta que estén doradas. Póngalas por separado a colar y quite el exceso de aceite. Cuando las carnes estén listas, agregue la zanahoria y la cebolla, baje el fuego y deje cocinar a fuego medio bajo. Agregue el huevo, la crema, sal y pimienta. Rectifique el sabor. Blanquee la lechuga por siete minutos, déjela enfriar y rellénela con la mezcla de carne. Fríala en aceite.

PRESENTACIÓN

Sírvala con salsa de zanahoria y chícharo.
(para 4)

Camarones empanizados con jamaica

INGREDIENTES

12 camarones jumbo
Sal y pimienta
Harina de trigo la necesaria
2 huevos ligeramente batidos
50 g de jamaica pulverizada (moler las flores de jamaica secas en el procesador o en la licuadora)
1 taza de habas verdes cocidas con sal
1/4 taza de leche
1 taza de nopales cocidos en juliana
1/2 cebolla fileteada
1 zanahoria cortada en julianas
6 dientes de ajo
1/4 taza de aceite de oliva
1/4 taza de vinagre
1/2 taza de pétalos de prímula

PROCEDIMIENTO

Limpiar los camarones, salpimentar. Pasarlos por harina, luego por huevo y empanizar con el polvo de jamaica, reservar.
Para el puré de haba, procesar las habas con la leche, rectificar sazón y reservar.
Acitronar la cebolla, los dientes de ajo enteros, la zanahoria y los nopales en el aceite de oliva. Fuera del calor agregar el vinagre, la sal y reservar, enfriar y agregar los pétalos de prímula.
Freír los camarones.

PRESENTACIÓN

En un plato colocar el puré de haba, sobre esta base los camarones y acompañar con el escabeche, los nopales y los pétalos de prímula. Decorar con el resto de los pétalos.
(para 4)

Itacate de flores, quelites, y requesón

INGREDIENTES

2 jitomates en brunoisse
1/2 cebolla en brunoisse
3 chiles serranos
200 g de requesón
2 tazas de quintoniles o quelites
1 taza de flores (clavelinas, primulas, geranios y begonias)
Sal al gusto
4 hojas de maíz hidratadas
Totillas c/n

PROCEDIMIENTO

Saltear la cebolla hasta cristalizar, agregar el chile verde, saltear por dos minutos, agregar jitomate, requesón, saltear por dos minutos mas. Agregar los quelites y los pétalos de flores, sal, y volver a saltear por dos minutos mas.

PRESENTACIÓN

Servir en la hoja de maíz, y acompañar con las tortillas
(para 4)

Pescado al vapor incrustado con pensamientos en salsa de cítricos y habanero

INGREDIENTES

800 g de lomo de robalo con piel
Sal y pimienta
Pétalos de pensamientos
1 poro en rodajas, sólo la parte blanca
2 cdas de mantequilla
1 taza y 1/2 de jugo de naranja
1/2 taza de jugo de limón
1/2 taza de jugo de mandarina
1 cda de azúcar
4 chiles habaneros
Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

Retirar la piel al pescado, reservarla. Salpimentar el pescado, dividirlo en 4 porciones, colocar sobre éstas los pétalos de pensamiento, envolver en egapack y cocinar al vapor por 15 min.
Salpimentar la piel del pescado, enharinar, freír en abundante aceite.
Saltear las rodajas de poro en mantequilla, agregar los jugos, azúcar, sal y el chile habanero, dejar cocer por 10 mins. A fuego medio, colar y reservar ambas partes.

PRESENTACIÓN

Sobre un plato colocar una base de poro, sobre éste un trozo de pescado. Salsear con la mezcla de jugos colada y decorar con el chicharrón de pescado.
(para 4)

Sorbete de pétalos de rosa con frutos rojos

INGREDIENTES

65 g de arándanos
130 g de fresa
1 taza de pétalos de rosa
150 g de azúcar
1 clara de hu evo
1 1/2 l de agua
Jalea de rosas c/n
Hielo c/n

PROCEDIMIENTO

Licuar todo los ingredientes menos la jalea de rosas. Poner lo licuado en una máquina de sorbete por el tiempo que sea necesario. Si no tiene máquina de sorbete, licuar todos los ingredientes junto con el hielo hasta que tome textura cremosa.

PRESENTACIÓN

Sobre un plato colocar tres bolas del sorbete, bañar con la jalea de rosas y decorar con los pétalos de rosa y caramelo de flores.

(para 4)

Flores comestibles de eco-flor
(ver página 72)

Pétalos al paladar
La floricultura ecológica

Para quienes daban por hecho que la flor de calabaza y los pétalos de rosa eran los únicos productos florales dignos de nuestra mesa, les tenemos buenas noticias: la lista de flores que sirven para mucho más que adornar, es extensa...

Por Manuel Meza

fotos: Monik Carrillo para LaCarmela

En una travesía por los viveros que rodean Xochimilco (campo de flores, en náhuatl), nos dimos a la tarea de indagar en el proyecto del único productor en la región que se dedica exclusivamente el cultivo de flores para uso gastronómico desde hace casi 7 años. Mauro Chávez es cofundador de Viveros EcoFlor, un grupo que pretende impulsar una forma de producción orgánica amigable con el medio ambiente, tendencia cuyo origen se gesta en las reformas agrarias de Alemania a finales del siglo XIX.

El inicio del viaje orgánico

Según Don Mauro -agrónomo de profesión- la idea nació a raíz de la crisis ambiental agravada en las últimas décadas. Con 25 años de trabajo en la floricultura y 15 en el sistema orgánico, este experimentado productor ha perfeccionado sus técnicas con algunos maestros extranjeros, quienes lo introdujeron al sistema orgánico. Luego, explorando por su cuenta se topó con el Sistema Biodinámico, creado en 1924 por el alemán Rudolf Steiner y basado en la observación de las estaciones y las interrelaciones del mismo ecosistema, tomando en cuenta el movimiento y tendencias del sol y la luna, así como la alineación de los demás planetas en relación a la Tierra.

Pero para Don Mauro, la parte medular es el factor humano, pues se requiere de un buen estado de ánimo, paciencia e incluso prácticas que podrían parecer extrañas para algunos: hablarle a las flores e incluso pedirles permiso a la hora cortarlas. El ritual continua aún durante el tratamiento de hidratación y empaque, para que así aporten todos sus valores nutricionales y sean buen alimento para el ser humano.

Rayos de sol

El sol juega un papel muy interesante: hay 4 estaciones al año; en 2 de ellas, primavera y otoño, las horas luz y las horas oscuridad son iguales, duran 12 horas. En el verano (solsticio), tenemos 14 horas de luz y 10 de oscuridad, los días son largos y las noches cortas. En invierno es lo opuesto, hay 10 horas de luz y 14 de oscuridad.

Hay especies como la begonia que requieren 14 horas luz, por eso se dan naturalmente a finales de primavera y todo el verano. Pero como hay clientes que las demandan todo el año, hay que asegurarse de tenerlas en existencia, aunque sea en poca cantidad.

Mauro Chávez, agrónomo y floricultor, muestra los productos que tanto le enorgullecen.

De **frente** a la crisis **ambiental**, el proyecto **Viveros EcoFlor** busca la **reconciliación** del **ser humano** con los **productos** de la **tierra** a través del **paladar.**

Este es el primer año que Don Mauro produce begonias en invierno, por ello es necesario poner 4 horas extras de luz artificial durante la noche para que las flores completen su ciclo. Para eso tiene programado un reloj que permite que la luz se encienda y apague en el tiempo exacto para cubrir el faltante, aunque durante primavera sean necesarias sólo 2 horas más.

Otro elemento importante es que las begonias necesitan una temperatura mínima de 10 grados centígrados para desarrollarse y aquí en invierno el termómetro suele marcar hasta 2 grados centígrados bajo cero. Para eso el vivero tiene un sistema de calefacción automática que se programa de acuerdo a necesidades específicas.

Sin embargo, Don Mauro aclara que si su intención fuera vender las begonias como plantas de ornato durante el invierno, las flores no saldrían vigorosas, ni tan bonitas. Las mismas plantas reconocen su temporada, su naturaleza y su tiempo.

La mano de Don Mauro sosteniendo unos retoños de rosal con los que experimenta.

Las prímulas y los pensamientos son lo opuesto. Necesitan horas frío (días cortos) para su desarrollo, pero en este caso no se pueden usar extractores para generar frío, porque son flores que se dan al aire libre. Lo que se hace es bajar la intensidad luminosa con mallas y mantener siempre fresco el lugar, bien ventilado y con mucha humedad en el suelo durante el día, sobre todo al calor del verano. Ahora las flores están relativamente grandes, pero en realidad son medianas y conforme llega el clima caluroso se van haciendo más pequeñas. Al llegar el invierno resultan flores de 14 centímetros de diámetro. La madre naturaleza es sabia, por eso nosotros nos adaptamos a sus designios.

Una pausa que se convirtió en camino

¿Demasiado "abra-cadabra" para su escepticismo? Pues la aproximación holística de Don Mauro ha dado resultados admirables, no sólo en la producción de flores para uso gastronómico y ornato, sino también para las de uso terapéutico alternativo. En asociación con el suizo Walter Anliker (su astrólogo de cabecera) han lanzado al mercado las Esencias florales de Xochimilco, basadas en los famosos y polémicos preparados del médico inglés Edward Bach en la década de 1930.

Los **calendarios biodinámicos** determinan tanto el **momento** de **producir** como el de **recolectar** las **flores** en el **vivero**.

Pero volviendo a la gastronomía, quien le mostró el camino al curioso productor, fue un norteamericano de nombre Jack Krakauer y su familia, radicados en Tepoztlán, Morelos. Fueron ellos quienes le incitaron a producir flores orgánicas cuando notaron que la mayoría de la producción de su vivero podía ser utilizada en platillos gourmet. Juntos empezaron a dar cursos y conferencias. A partir de ahí fue encontrando sus primeros clientes, como el restaurante La Buena Tierra, después fue contactado por lugares de renombre como el hotel Nikko, y restaurantes como Nicos, Los Danzantes y otros más que empezaron a mostrar interés.

Mientras promocionaba sus productos en el Festival de Flores y Plantas de Avenida Reforma (ahora extinto), Don Mauro tuvo la oportunidad de interactuar con chefs del Claustro de Sor Juana y otras escuelas. Así inició una relación de amistad y colaboración con estudiantes como Giovanni Pedroza, quien sirvió de puente para relacionarse con restauranteros y hoteleros. Después ha colaborado con estudiantes de la Universidad Autónoma de Chapingo y la Universidad Autónoma Metropolitana, además de las escuelas de gastronomía, donde han realizado estudios de valores nutricionales de mermeladas y mousses hechos de algunas variedades de flores, entre otros trabajos de investigación.

RECOMENDACIONES

- Procure que las flores realcen el sabor del alimento principal y no dominen.
- Consulte a un especialista en caso de dudar si alguna flor es comestible.
- Procure que las flores estén frescas.
- Compre sólo la cantidad que va a utilizar.
- Lave con cuidado las flores con agua fresca, sin arrugar los pétalos.
- Escúrralas y séquelas con delicadeza con una servilleta sosteniéndolas por el tallo.
- La mayor parte de las flores se pueden conservar en el refrigerador hasta por una semana.
- Elimine estambres, pistilos y la base de los pétalos para evitar un gusto amargo.

"AQUÍ ES DONDEN NACEN LOS NIÑOS", MENCIONA EL FLORICULTOR AL MOSTRARNOS LA CÁMARA DE ENRAIZAMIENTO.

Don Mauro recalca que todos los trabajos que se hacen en su vivero son gratuitos, como parte del servicio social de los estudiantes y también como pago a lo que él ha recibido de instituciones de gobierno y de la vida misma. Su única condición es que le regalen una copia del trabajo para labores de difusión del proyecto y así cumplir con el objetivo principal de Viveros EcoFlor, que es el posicionamiento de mercado. Lo que -en cristiano- sería promover el uso exponencial de las flores en las cocinas de resturanteros y hoteleros de la región.

Comestibles *vs* tóxicas

Parte de la labor de los estudiantes que colaboran con Don Mauro es la de diferenciar las flores comestibles de aquellas que no lo son.

Entre las comestibles más comunes están la flor de calabaza y la rosa, pero también las caléndulas, los geranios, las begonias, los claveles, las violetas, los pensamientos, el tulipán, las capuchinas, la borraja, la manzanilla, los crisantemos, entre muchas otras, depen-

La borraja es una flor con un sabor picante con la que han experimentado para hacer salsas. Abajo: uno de los trabajadores del vivero a quienes Don Mauro exige siempre la mejor actitud.

diendo del lugar de cultivo. El siguiente paso para el productor es rescatar las especies silvestres y empezar a reproducirlas, así como las que ya circulan como planta ornamental.

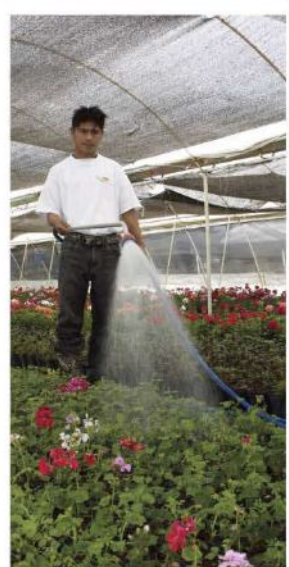
Aquellas no recomendadas para alimento varían en nivel de toxicidad, pero podemos mencionar algunas como las azaleas, adelfas, la flor de tabaco, la iris, el lirio, la lantana, la hiedra inglesa, el azafrán de otoño y la dedalera.

De las flores comestibles, generalmente se consumen sus pétalos, aunque hay excepciones como la borraja, cuyos tallos pueden también utilizarse. De las capuchinas pueden consumirse también sus hojas. De hecho, comenta Don Mauro, hay un restaurante que las utiliza en ensaladas y estudiantes del Claustro hicieron salsas con ellas, porque su sabor un poco picante.

El futuro de las flores

Este rescate de sistemas de producción y alimentación ancestrales ha resultado tan positivo para Don Mauro, que aunque el mercado de las flores de ornato siga pujante, él vislumbra que el futuro está en la gastronomía, no sólo por sus valores nutricionales y sabores exquisitos, sino por razones de sustentabilidad ambiental. Así quedará atrás la época en que el escepticismo y la condescendencia de los productores convencionales pusieran en tela de juicio la conveniencia ética y económica de producir alimentos en sintonía con el medio ambiente. Y con el bolsillo además, pues el agrónomo asegura que su estrategia para tener mayor margen de ganancia es reducir los costos de producción, realizando él mismo sus propios insumos para no depender de transnacionales u otros distribuidores.

Nunca antes la expresión "está para comérsela" había tenido tanto sentido, pues aunque la magia de las codornices en pétalos de rosa de Tita, en "Como agua para Chocolate" rayaba en el desboque lírico, la alegoría bien podría ayudar a ubicar el enorme potencial inexplorado de las flores condenadas al jarrón.



Chef 911

Los mejores chefs todos los días

a las 11 de la mañana

Vive México en Radio Mil 1000 am

radiomil.com.mx

NRM COMUNICACIONES Comunicación con ¡emoción!

Mini gourmets

Recetas ricas y divertidas para toda ocasión. La chef Mónica Beteta trae opciones creativas y sencillas para los pequeños gourmet de la casa.

Fotos: Fernando Gómez Carbajal

Mil hojas de salmón ahumado

INGREDIENTES

Para el bizcocho

5 huevos separados
50 g de azúcar
150 g de harina
1 cdita de sal
75 g de mantequilla derretida

Para el relleno

380 g de queso crema (2 paquetes grandes)
Crema para batir, la necesaria
200 g de salmón ahumado picado fino
4 cdas de cebolla finamente picada
Jugo de 1 limón
2 cdas de alcaparras picadas
2 cdas de cebollín picado
Sal y pimienta blanca
Gotas de salsa Tabasco

Para el betún

190 g de queso crema (1 paquete grande)
Pimienta blanca
Gotas de salsa Tabasco
1/4 l de crema para batir

Para decorar

Salmón ahumado en rebanadas
Alcaparras baby
Yema de huevo cocida y pasada por una coladera finita
Perejil finamente picado

PROCEDIMIENTO

Bata las claras a punto de turrón y agregue el azúcar poco a poco, enseguida agregue las yemas una por una. Mezcle el harina con la sal y envuelva a la mezcla anterior. Por último derrita la mantequilla y viértala sobre una charola galletera forrada con un tapete de silicón o papel encerado. Métala al horno a temperatura de 180 oC por 15 minutos hasta que este cocido.

Desmolde encima de un trapo húmedo, corte en tres tiras a lo ancho de 10 centímetros cada una. Coloque en el platón una rebanada de bizcocho, encima unte la mitad del relleno, otra capa del bizcocho, la otra mitad del relleno y cubra con la otra capa de bizcocho. Al final cúbralo con betún.

Para hacer el relleno, bata el queso crema, enseguida la crema necesaria para que se afloje la mezcla y después el resto de los ingredientes. La mezcla deberá de tener una consistencia floja pero no aguada.

Para el betún, bata la crema, el queso philadelphia, pimienta y salsa Tabasco. Aparte bata a punto de chantilly la crema y envuélvala al queso.

PRESENTACIÓN

Decore por encima con rosas de salmón, alcaparras, yema de huevo cocida y perejil picado. Refrigere y sirva a temperatura ambiente.

(para 6)

Mil hojas de salmón ahumado

Taquitos de jícama con surimi y salsa agridulce

INGREDIENTES

1 jícama mediana de forma uniforme, pelada y cortada en la rebanadora en láminas delgadas de 2mm (se puede pedir así en el súper mercado)

Para el relleno

5 tiritas de surimi deshebrado fino
1 pza de pepino pelado, sin semillas y cortado en tiras delgadas
100 g de queso crema en tiras

Para la salsa

1/2 taza de salsa de soya
1/2 taza de azúcar
1/4 de taza de vinagre blanco
1/4 de taza de agua
1 diente de ajo finamente picado
1 cebolla chica en rebanadas
1 cdita de jengibre fresco picado
1 cdita de fécula de maíz disuelta en 1/4 de taza de agua fría

Para espolvorear

Tallo de cebollita de cambray en rebanadas

PROCEDIMIENTO

Forme los tacos rellenando las hojas de jícama con un poco de cangrejo, pepino y una tira de queso crema, enróllelos y córtelos en tres pedazos diagonales*.

Para hacer la salsa, coloque todos los ingredientes -excepto la fécula disuelta- en una cacerola a fuego medio a hervir por 15 minutos. Agregue la fécula disuelta y vuelva a hervir hasta que tome cuerpo de salsa. Deje enfriar.

PRESENTACIÓN

Coloque en un plato taquitos encimados unos con otros. Espolvoree con el tallo de la cebolla de cambray. Decore el plato con un poco de salsa y aparte en una salsera.

*Nota: Si no se va a usar al momento, consérvelos en una charola galletera forrada con un trapo húmedo y refrigere. Se conserva fresco 1/2 día, a la hora de servirlo córtelo en tres pedazos.

(para 6)

Gratinados de jamón y queso amarillo

INGREDIENTES

Pan baguette cortado en rebanadas de 1 cm

Par el relleno

1/2 taza de jamón de pavo cortado en rebanadas y picado
1/2 taza de rebanadas de queso amarillo picado
1/2 taza de mayonesa
Crema ácida (la necesaria)
1 cdita de mostaza
2 cdas de cebolla picada
Sal y pimienta
Chile chipotle adobado
Para espolvorear
Pimentón o paprika

PROCEDIMIENTO

Tueste ligeramente el pan sin que tome color. Para el relleno, revuelva el jamón y queso amarillo. Agregue la mayonesa, crema y mostaza, la cebolla, sal, pimienta y chile chipotle al gusto, hasta que quede como una pasta.

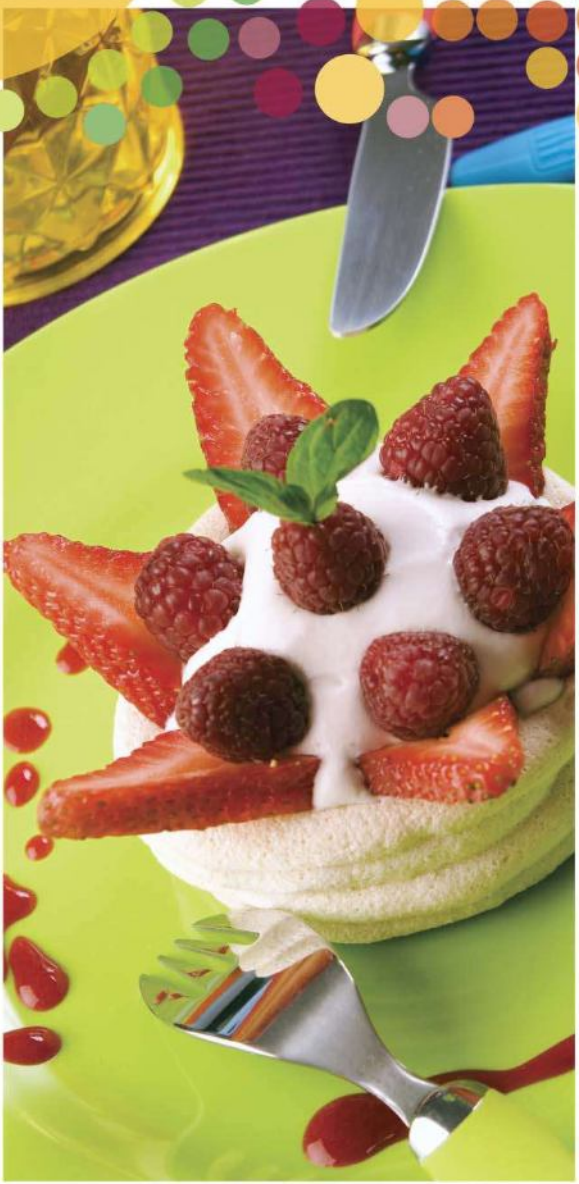
Coloque una cucharada de relleno sobre cada rebanada de pan, espolvoree ligeramente por encima con paprika (con la ayuda de un colador).

PRESENTACIÓN

Colóquelos sobre una charola y métalos al horno a 180°C a que se calienten bien y se gratinen. Sirva enseguida.

(para 6)

Nidos de merengue con frutas del bosque



INGREDIENTES

4 claras
100 g de azúcar
100 g de azúcar glass
100 g de frambuesas
100 g de fresas desinfectadas y cortadas en rebanadas
Para el coulis de frambuesa
150 g de frambuesas
Azúcar al gusto
1/3 de jugo de limón

Para el relleno

1/2 l de crema para batir
75 g de azúcar glass
Coulis de frambuesa (para el relleno y decoración)

Para decorar

Azúcar glass
Ramitas de menta o hierbabuena

PROCEDIMIENTO

Para hacer los nidos de merengue, bata las claras con el azúcar, enseguida agregue el azúcar glass hasta obtener punto de picos firmes. Vierta el merengue en una duya de boca ancha sobre charolas galleteras forradas con tapete de silicón o papel encerado. Vaya formando discos de 10 centímetros de ancho y encima de la orilla haga 2 circunferencias para formar las paredes del nido. Hornee a 120°C hasta que esté seco pero no dorado. El tiempo variará dependiendo de cada horno y grosor de los nidos.
Para el coulis de frambuesa, licue todos los ingredientes, cuele.
Para el relleno, bata la crema a punto de chantilly, luego el azúcar glass hasta integrarse.
Envuelva 3/4 partes aproximadamente del coulis de frambuesa a la crema. Rellene los nidos con la crema y decore con las rebanadas de frutas del bosque y la menta. Refrigere.

PRESENTACIÓN

Coloque cobre el plato un nido, alrededor un cordón de coulis. Espolvoree ligeramente con azúcar glass.
(para 6)

Crujiente de chocolate

1 taza de chocolate en polvo
1cdita copeteada de fécula de maíz
1 taza de jarabe de maíz
1/3 de taza más 2 cdas de aceite vegetal
255 g de hojuelas tostadas de arroz

Para decorar
30 g de chocolate blanco derretido a baño maría

PROCEDIMIENTO

Coloque en una olla chocolate, fécula de maíz, jarabe de maíz y aceite y caliente a fuego medio. Mueva constantemente hasta que se integre todo y se caliente bien.

Coloque el cereal en un tazón grande y vacíe el chocolate tibio con una espátula de plástico. Mezcle con movimientos envolventes para evitar que se rompan las hojuelas. No deje de mover la mezcla hasta que estén completamente cubiertas las hojuelas.

Vierta la mezcla sobre un molde (de cualquier forma) previamente untado con aceite. Deje reposar unas horas a que cuaje.

PRESENTACIÓN

Decore por encima con el chocolate blanco derretido (con la ayuda de un tenedor) en forma de garabatos.

(para 6)

Agradecimientos: **Casa Palacio** www.casapalacio.com.mx
Centro Comercial Antara Ejercito Nacional 843. Tel 9138-3750

El olivo de la discordia

Quién iba a pensar que el destino norteño de la producción de olivo en nuestro país tuviera de origen una anécdota tan jugosa como cualquier intriga virreinal de novela histórica.

Por Manuel Meza
Fotos: Fernando Gómez Carbajal

Según registros de la época, el viaje de los primeros olivares a México durante la época de la conquista -por ahí de 1531- sembraría la semilla de la envidia en la Madre Patria, al darse cuenta no sólo lo bien que se daba el fruto en tierras aztecas sino que su riqueza eco-geográfica y la mano de obra cautiva podía amenazar su liderazgo en la producción de aceite de oliva.

En Santiago Tulyehualco, los olivos se dieron portentosamente en un principio, para luego seguir su expansión por Texcoco, Chalco y más tarde por Jalisco y Baja California. Pero su industria inició en la zona de Xochimilco a principios del siglo XVII, con la introducción de infraestructura para la extracción de aceite y su éxito fue tan grande que la Corona Española expidió en 1774 una ordenanza que prohibía la plantación de viñedos y olivos en México. Luego, en 1777 decretó la destrucción de todos los olivos mexicanos, cortando de tajo la industria naciente de aceite de oliva en el México colonial.

No sólo la **palabra cristiana** trajeron los **franciscanos** al norte del país, sino también la **semilla** del **oro verde**.

A pesar de lo anterior, los olivos no desaparecieron del todo de territorio mexicano gracias a la labor de los misioneros franciscanos que con su trabajo de cristianización en regiones alejadas del centro, permitieron su proliferación en el norte del país, como Coahuila, Tamaulipas y -sobre todo- Baja California, que tiene un clima mediterráneo perfecto para los olivos.

El desarrollo olivícola en la región peninsular bajacaliforniana, según los historiadores Mayo Murrieta y Alberto Hernández, inició por los años 40 del siglo pasado, por impulso de Antonio Espinoza de los Monteros, embajador de México en Estados Unidos, que animó a 30 colonos a sembrar 100 mil olivos y de ahí se fueron sumando otros más, que luego empezaron a comercializar su fruto a granel en la Ciudad de México.

En el libro "Puente México. La vecindad de Tijuana en California", Murrieta y Hernández (historiadores del Colegio de la Frontera Norte) describen un itinerario por la zona productora de olivos que "iniciaba en junio por el Valle de las Palmas en el rancho El Plateado y con Carlos Araico en su rancho Argel. Por la carretera de Tecate a Ensenada está Rancho Viejo. En ese puerto había un plantío muy grande de aceituna del señor Gastón Flourié. En la comarca de Tecate llegaba al rancho El Gandul y en Valle Redondo a la Quinta El Mirador, de la familia Pérez Arévalo, que sembraba la variedad "sevillana", la aceituna más grande. Por la costa, El Descando, La Salada; al borde de los acantilados, el rancho Salsipuedes. Pasaba a Maneadero, a 10 km de Ensenada. Los ejidatarios tenían bastantes olivos: Luis González Ocampo, Miguel Ruiz, Manuel Mercado, José María Guzmán, Agapito Gaytán y la familia Magaña. Del valle de Maneadero iba a San Vicente, al rancho Llano Colorado de Manuel Mellad. Hacia el mar existe un rancho con 10 mil olivos, llamado de La Viuda de Castillo... y en la colonia Vicente Guerrero el rancho Los Olivos. Unos 17 kilómetros adelante de San Quintín estaba el rancho San Simón, prácticamente el último surtidor de aceituna".

Los trabajadores que recolectaban la aceituna eran los mismos jornaleros de los campos de cultivo de California, como San Diego, Los Ángeles, Fresno y San Francisco, quienes conociendo la temporada de recolección se movían a conveniencia entre un país y otro, ayudando a la productividad del naciente mercado.

Así fue que las circunstancias históricas y eco-geográficas se alinearon para hacer de Baja California el principal productor de olivo en México, favoreciendo la aparición de una aún incipiente industria productora de aceite de oliva a nivel regional, con empresas como Olivarera Bajamar, S.A. de C.V., Empacadora y Olivarera San Javier, S.A, así como otros productores y cooperativas independientes que buscan apuntalar un mercado aún en vías de formarse, de frente a monstruos de la producción y distribución como España, Italia y -recientemente- Estados Unidos.

El liderazgo español en la producción y comercialización del aceite de oliva sigue fuerte y es respaldado por políticas proteccionistas de la Comunidad Económica Europea, al punto que han entrado en polémica con emergentes productores mexicanos por su ventajosa situación a la hora de fijar precios, reviviendo la disputa colonial que provocara que el Rey Carlos IV ordenara por decreto la muerte de los olivares mexicanos. Afortunadamente, estamos por cumplir 200 años de independencia y nuestros olivares son cada vez más fecundos.

PRODUCTORES DE ACEITE DE OLIVA EN BC

- Aborígen
- Adobe Guadalupe
- Bodegas Santo Tomás
- L.A. Cetto
- Monte Xanic
- Olivarera Bajamar
- Tito Cortez

Cata de aceites de oliva

La revista elgourmet.com llevó a cabo una cata de aceite de oliva bajacaliforniano con cinco variedades de aceitunas del Valle de San Vicente.

De manteles largos nos recibió el restaurante Al Vino, ubicado en la Zona Rosa, para disfrutar de una original cata de aceite de oliva de aceitunas bajacalifornianas. La cata fue guiada por Juan Pablo Núñez, director de Bodegas Santo Tomás y experto en los productos de la zona. Así mismo, habló de la historia y características tanto de la Bodega como de cada una de las variedades de aceitunas, además comentó su gran interés por el campo mexicano y la ayuda que se le da.

Sentidos a flor de piel

El análisis fue un proceso fascinante y complejo a la vez, fue necesaria la integración armónica de todos los sentidos para poder realizar el análisis visual, olfativo, gustativo y táctil. Durante el análisis visual se trató de valorar el color y el aspecto del aceite. La gama del color iba entre amarillos y verdes, limpios y transparentes. En el aspecto gustativo, los

Actualmente, Bodegas de Santo Tomás elabora en Baja California 5 aceites de diferentes variedades de aceituna.

aceites brindaron toques amargos, frutados y ligeramente picantes. La sensación táctil con respecto a la textura en boca: untuosidad, buena densidad y algo muy importante, temperatura que pase los 25 grados para poder apreciar correctamente. El análisis olfativo reveló aromas herbales y frutales sobretodo. Se cataron cinco aceites de oliva: primeramente, Manzanilla, la más plantada en Baja California, una aceituna de fino sabor y aroma, color amarillo brillante; le siguió Misión, la primera variedad de olivos que se plantaron en la zona; después Nevadillo, un olivo de grandes cualidades organolépticas por su aroma herbáceo cuyo aceite presenta color verde amarillento; le siguió Sevillana, muy apreciada por su tamaño y sabor; por último Ascolano, nativa de Italia, de aromas frutales.

Juan Pablo Núñez, director de Bodegas Santo Tomás, fué quien impartió la cata de aceites.

Al final de la cata y como sorpresa de Santo Tomás, se ofreció un chocolate de La Suiza con 60% de cacao con hojuelas de sal Maldon, una versión hecha especialmente para la cata de aceite de oliva de la revista elgourmet.com. La combinación del chocolate, la sal y el aceite de oliva, fue una grata revelación gastronómica.

La fiebre del oro líquido comienza en Baja California

Aceite de oliva virgen extra de origen 100% varietales

SANTO TOMAS
Desde 1888

Ventas directas: Viviana Sánchez, vivianasanchez@grupopando.com.mx, Tel. 9150 6448

Sauvignon Blanc
La versatilidad del varietal

Por Jesús Diez

Hoy hablaremos de la uva Sauvignon blanc, reconocida en el mundo por sus frescas y elegantes elaboraciones.

La Sauvignon blanc es un varietal que proviene de la zona del Valle de Loire, insignia de los famosos vinos Sancerre y Poully Fume. De ahí se regó por el mundo para extenderse hasta Nueva Zelanda que es el más importante exponente de esta uva en los vinos modernos, seguido por Chile y su región Casa Blanca.

En casi todo el mundo vitivinícola la uva Sauvignon blanc hace su intento por desarrollarse, inclusive en zonas muy cálidas como es la parte norte de México en la zona de Ensenada, donde las temperaturas son aptas para los tintos pero no ideales para los blancos, pero que en ciertos microclimas de la zona se desarrolla de manera espectacular. Este desarrollo se traduce en la elegancia que ofrece esta uva, su repertorio aromático entre flores, frutos tropicales y notas herbáceas, así como frutos secos cuando ha sido fermentada en barrica.

La uva Sauvignon blanc vine del vocablo francés (sauvage) "salvaje", acepción dada por su origen, al igual que la Cabernet Sauvignon. Dentro de sus particularidades destaca que es muy sensible a enfermedades como la Botrytis cinérea, que en algunos otros varietales sería nefasto, pero que en la Sauvignon blanc tiene un efecto tan extraordinario, que de ahí han surgido los famosos vinos dulces de regiones como Sauternes y Tokaji. Asociada con otras uvas como la semillon y muscadelle pueden dar elaboraciones de generosos blancos muy interesantes.

La uva Sauvignon blanc es un cepage vigoroso de maduración temprana, esto quiere decir que la producción será abundante y cercana a las uvas que primero se cosechan en un viñedo. Pero dependiendo del tipo de vino que se quiera elaborar, la vendimia se hace antes o después. Por ello, cuando detectamos aromas herbáceos, ácidos y con muchos aromas cítricos, podemos deducir que esa uva se cosechó temprano, pero, si detectamos un vino con características mas aromáticas con tendencia a frutos tropicales como lichi, maracuyá, mango y duraznos sabemos que fue dejado en el viñedo un poco más de tiempo. Esto no es lo mismo que un Late Harvest o cosecha tardía, que se deja un par de meses más de lo normal, para permitir mayor concentración de aromas y azúcares.

En el mundo existen países que elaboran el Sauvignon blanc de manera espectacular; uno de ellos es sin duda Nueva Zelanda, que adoptó a la Sauvingon blanc como su uva insignia realizando portentosos y espectaculares blancos con aromas poco vistos en otras zonas. La región con mayor abolengo es sin duda Malborough en la isla sur.

Existen otras partes del mundo donde podemos disfrutar este varietal como Francia, España, México, Estados Unidos, Argentina y Chile. Lo interesante, es que si bien conserva sus características básicas, en cada país o región, desarrolla peculiaridades que la hacen una uva muy versátil.

Villa María Sauvignon blanc

Nueva Zelanda es la tierra del Sauvignon blanc, aunque sabemos que sus orígenes se remontan a Francia. Este país impetuoso por hacer vinos de gran calidad, han desarrollado voluptuosos Sauvignon blanc que están llenos de aromas a frutos tropicales. Color paja, brillante, de gran carga aromática a mango, maracuyá, durazno, membrillo, cítricos y flores cítricas. En boca presenta gran acidez, es largo y cremoso, expresivo con la misma carga que en nariz. Perfecto como aperitivo.

Región: Malborough, Nueva Zelanda
Bodega: Villa María
Precio: 330 pesos
Uva: Sauvignon Blanc

Santo Tomás Sauvignon blanc

La zona de Ensenada bien conocida en México por sus vinos, también tiene elaboraciones elegantes y sutiles aparte de los tientos voluptuosos, como son los Sauvignon blanc del valle de Santo Tomás. De color paja ligero con destellos verdosos y gran brillantez, nos despliega en nariz frutos cítricos, toronja y pera, elegantes y francos. En boca es de buena acidez, equilibrado de aromas a frutos tropicales maduros con algún viso de fermentación y mucha guayaba. Perfectos con entradas sutiles como carpaccios de pescado.

Región: Ensenada, México
Bodega: Santo Tomás
Precio: $125 pesos
Uva: Sauvignon Blanc

Casa Lapostolle Sauvignon blanc

El valle de Rapel cuenta con ciertos microclimas perfectos para elaborar blancos de gran calidad. En este caso la fermentación en tanque con temperaturas bajas nos da elaboraciones de gran expresión a frutos cítricos, lima, pera, piña, con dejos herbáceos no molestos que le dan vivacidad. En boca es de buena acidez, muy equilibrado y con untuosidad notoria, largo en aromas florales y perfecto con un ceviche de pescado.

Región: Rapel Chile
Bodega: Lapostolle
Precio: 180 pesos
Uva: Sauvignon Blanc

Attitude Sauvignon blanc

El valle de Loira tiene la climatología perfecta para elaborar blancos de gran calidad. La zona cuenta con grandes desarrollos de uv as de maduración temprana para vinos jóvenes y aromáticos. Los colores son paja ligeros, con reflejo en nariz de frutos cítricos, kiwi, y manzana verde. En boca de buena acidez y gran mineralidad refleja en boca dando tipicidad a la zona, perfecto con bocadillos cremosos a base de mariscos.

Región: Valle de Loira Francia
Bodega: Pascal Jolivet
Precio: 200 pesos
Uva: Sauvignon Blanc

Wente Sauvignon blanc

La perfecta climatología de la zona de Livermore la convierte en una zona de gran importancia en California. Gracias a sus microclimas, se desarrollan desde uvas ideales para blancos sutiles como éste, a tintos poderosos de guarda. El color del vino nos refleja la juventud con visos paja y verdosos. En nariz el despliegue de fruta cítrica es lo primero resalta, posteriormente se dejan sentir sutiles dejos herbales, de espárragos, así como maracuyás. En boca refleja buena acidez, es redondo y elegante, de carga frutal tropical recordándonos el ate de guayaba, perfecto con una ensalada verde con palmito y esparrago.

Región: Livermore, Estados Unidos
Bodega: Wente
Precio: 150 pesos
Uva: Sauvignon Blanc

Mas la Chavaliere Sauvignon blanc

Un ejemplar que nos da una perspectiva de los nuevos vinos que se están elaborando en las zonas sureñas de Francia. De color paja con destellos dorados que nos permiten ver su juventud. En nariz los aromas minerales son reconocibles, junto con las frutas como durazno y pera madura, con algún dejo de toronja. En boca su ligero amargor lo hace maridable con ensaladas verdes y vinagretas. Las ostras también son un magnífico platillo para este blanco.

Región: Pays d´Oc, Francia
Bodega: Mas la Chavaliere
Precio: 130 pesos
Uva: Sauvignon Blanc

Viña kristel Sauvignon blanc

Otro de los buenos representantes mexicanos de la uva Sauvignon blanc proviene de la bodega Monte Xanic, con viñedos perfectamente cuidados y ofreciendo uvas de la mejor calidad para elaborar sus vinos. Este Sauvignon blanc tiene color amarillo paja pálido con reflejos verdosos de fruta poco madura. A la nariz presenta aromas de pera y manzana verde. En boca denota buena acidez, rastro abocado y elegancia final. Perfecto como aperitivo con ensaladas que contengan trozos de fruta como manzana, o rastros de toronja.

Región: Ensenada, México
Bodega: Monte Xanic
Precio: 156 pesos
Uva: Sauvignon Blanc

Marella Sauvignon blanc

Ensenada, tierra maravillosa de vinos, nos deja disfrutar algunas elaboraciones diferentes como la que vinifica José Luis Durán. A la vista presenta color turbio por su falta de filtración, método utilizado para retener toda su carga aromática. En nariz recuerda los plátanos maduros, mangos, en conjunto con los cítricos que le dan frescura, inmediatamente surgen los aromas de la fermentación en barrica como vainillas y mantequillas, todos ellos perfectamente integrados para darnos un gusto en boca perfecto e ideal para un pescado a la plancha.

Región: Ensenada, México
Bodega: Sinergi
Precio: 360 pesos
Uva: Sauvignon Blanc

Beringer Founders Sauvignon blanc

La elaboración de este vino muy al estilo americano, difiere de un típico Sauvignon blanc. En este caso, el 80% del caldo ha pasado por barrica en fase de fermentación. De color paja subido con destellos dorados, de buena densidad y brillante. Predominan los frutos tropicales junto con aromas de fermentación en barrica como los frutos secos, así como algunas notas herbáceas. En boca despliega buena acidez y confirma al gusto los mismos frutos que en nariz. Perfecto con una lasaña a los tres quesos.

Región: Napa, Estados Unidos
Bodega: Beringer
Precio: 230 pesos
Uva: Sauvignon Blanc

Viña Doña Dolores Sauvignon blanc

A 2000 metros sobre el nivel del mar, Querétaro es seguramente, una de las zonas de elaboración en el mundo con mayor altura. En esta ocasión han desarrollado un Sauvignon blanc con paso por barrica. Los colores son dorados de buena intensidad; en nariz presenta notas aromáticas de frutos secos, lácteos y frutos tropicales. En boca es untuoso y de buena acidez. Recuerda a la mantequilla y la almendra. Estupendo con una pasta con salsa cremosa.

Región: Ezequiel Montes Querétaro
Bodega: Freixenet
Precio: 120 pesos
Uva: Sauvignon Blanc

Alegoría Tardío Sauvignon blanc

Los vinos de cosecha tardía son aquellos en los que se cosecha en meses posteriores a los regulares, para que concentren el azúcar y los aromas. Este tipo de elaboraciones tienen color característico en dorado subido con tendencia al ámbar como lo refleja el vino debido a la oxidación. Los aromas en copa llegan a guayabas maduras, miel, duraznos en ámibar. En boca resulta con buena acidez y recuerda al ate de membrillo, guayaba y mermelada de durazno. Idóneo con chongos zamoranos.

Región: Mendoza, Argentina
Bodega: Navarro Correas
Precio: 350 pesos
Uva: Sauvignon Blanc

Errazuriz Late Harvest Sauvignon blanc

Ahora viajamos sobre la Cordillera de los Andes para aterrizar casi en la misma latitud que Mendoza, la zona de grandes blancos chilenos como Casa Blanca. Este vino tiene color un ámbar brillante de muy buena densidad; en nariz se aprecian rastros de botrytis que se reafirman en boca con notas minerales o de ceniza, redondeada con frutos tropicales como guayaba y membrillo. Perfecto para postres como un pay de limón.

Región: Casa Blanca, Chile
Bodega: Errazuriz
Precio: 200 pesos
Uva: Sauvignon Blanc

De venta en: Vinoteca, Ferrer y asociados, La Europea, Baccus

La meca del olivo

Lo que el vino es para Burdeos, es el olivo para Jaén, una provincia Andaluza que vive, respira y transpira aceite. Denominaciones de origen, catas especializadas, monumentos históricos y estupenda gastronomía, fueron algunas de nuestras vivencias en este fascinante vergel español.

Texto y fotos: Fabiola de la Fuente.

Al sur de España, a poco más de 300 kilómetros de Madrid, se localiza Jaén, una de las 8 provincias de Andalucía considerada, gracias a sus más de trescientas mil hectáreas de espacios naturales protegidos, como el mayor pulmón verde de España.

Y en verdad que es verde... durante el trayecto de Madrid a Jaén se pueden observar a los costados de la carretera las laderas y colinas de su orografía, cubiertas por un manto aceitunado que con el viento cambia de tonos, revelando el famoso verde olivo que visten los más de sesenta millones de olivares que se encuentran repartidos en las comarcas de la provincia.

Un acercamiento

La primer parada fue en Baeza, una ciudad renacentista declarada hace pocos años por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad. Las callecitas empedradas se vuelven un suplicio para los autos, pero un deleite para el peatón curioso. Por supuesto la ciudad huele a una extraña mezcla de aceite de oliva y aceitunas gracias a las refinerías que se encuentran alrededor... aquellos efluvios, inevitablemente despiertan los sentidos a la oleaginosa experiencia que se avecina.

El primer encuentro con el aceite de oliva no fue gastronómico como yo hubiera pensado, fue más bien de orden aséptico, ya que en el lugar donde me hospedé, Hotel Puerta de la Luna, por cierto muy bonito... el shampoo, el jabón y hasta la crema corporal estaban elaboradas a base de este ingrediente.

Ese es uno de los detalles extraordinarios de la región, el olivo se explota no sólo para aceite y aceituna de mesa, sino para productos de belleza, velas y hasta utensilios de cocina elaborados con madera de olivo, que además son divinos.

La historia del aceite en esta región, es mucho muy antigua... Fueron los romanos durante su imperio, quienes difundieron el cultivo del olivo, así como el aprovechamiento de su fruto para aceite y para conserva. La provincia de Jaén y con ella la ciudad de Baeza, entonces llamada Biatia, ya cultivaba vides y olivos con los que se mantenía el poder económico del Imperio.

Posteriormente, con la llegada de los visigodos y más tarde de los musulmanes quienes llamaron a la ciudad Bayyasa, se continuó con la explotación de los olivares hasta la reconquista de Baeza en el año de 1227 por Fernando III, el Santo. En los años consecuentes, Baeza adquirió prosperidad económica gracias a el cultivo de cereales, vid y olivo, y así fue durante varios siglos hasta la recesión española en el siglo XVIII, época en la que una golpeada España tardó mucho en recuperarse.

Arriba: Molino de aceitunas antiguo en el museo de la Cultura del Olivo. Abajo: VIII Encuentro Internacional de La Cocina del Aceite de Oliva Virgen Extra en la escuela La Laguna.

Entrando en materia

Después de visitar la ciudad, sus historias y su pasado, era hora de empezar a entrar en materia. Fue así como llegué al Museo de la Cultura del Olivo, un recinto estupendamente armado, donde uno puede no sólo realizar un viaje a través del tiempo, sino también conocer algunas de las 272 variedades catalogadas en España en el jardín de olivos, aunque en Jaén, la variedad más plan-

CATA DE ACEITE

La cata de aceite se hace en pequeños vasos de vidrio con forma de copa cubiertos con un vidrio de reloj para no perder aromas.

Es importante calentar el vaso con la mano para que el aceite llegue a una temperatura de 23° C, de forma que se aprecien mejor sus cualidades organolépticas.

Algunas de las propiedades a calificar son: acidez, amargor, frutalidad, picor y densidad.

Se recomienda comer manzana o pan y agua entre cada degustación.

tada es la picual, que cosechada temprano, da un aceite de tonalidades verdosas con un característico sabor picante muy apreciado en la región.

El museo está dentro de la Escuela de Hostelería La Laguna, donde por cierto se estaba llevando a cabo el VIII Encuentro Internacional de la Cocina del Aceite de Oliva Virgen Extra, en el que participaron chefs y estudiantes no sólo de España sino de otros países como Japón e Inglaterra, quienes mostraron las múltiples formas de utilizar el aceite de oliva en la cocina.

Para poder adentrarme de lleno al tema, me dirigí al consejo Regulador de Denominación de Origen "Sierra Mágina", una D.O. protegida por la Unión Europea que cuenta con 70,000 hectáreas de olivares, donde realicé una cata para diferenciar las calidades de aceite.

Ya con conocimiento de causa, lo que procedía era visitar algunas almazaras, que es como se les llama a las plantas de producción de aceite.

TRILOGÍA DE SOPAS TÍPCAS ANDALUZAS CON ACEITE DE OLIVA. RESTAURANTE ESCUELA LA LAGUNA.

Las almazaras

Mi primera visita fue a MONVA, una empresa que se encuentra dentro de la D.O. Sierra Mágina en la provincia de Jaén. Aquí cultivan sus olivos y producen el aceite cuidando de múltiples detalles. Uno de los más importantes es la cosecha, hecha bajo el método de "aceituna al vuelo", que consiste en detectar el punto exacto de maduración del fruto, recolectándolo sin permitir que toque el suelo. Ya en el molino, la extracción se realiza a más tardar 8 horas después de la recolección de la aceituna a una temperatura que no supera los 29° C (extracción en frío). Posteriormente se almacena el aceite en tanques de acero inoxidable que se encuentran en bodegas con temperatura y humedad controlada. Y solamente se envasa cuando ya está el pedido, para evitar la oxidación del producto.

Aquí probé Dominus, un aceite que ha ganado varios premios, y Oliver, un producto sumamente interesante ya que está dirigido a niños.

Así como existen empresas individuales, también hay un interesante sistema de cooperativas, donde los productores llevan sus aceitunas para ser procesadas.

Para conocer este esquema de producción de aceite, visité COOPERUNIÓN, una cooperativa ubicada en la D.O. Campiñas de Jaén, que tiene 2,000 socios y que procesa 50 millones de kilogramos de aceituna al año, lo que se traduce en 10 millones de litros de aceite al año.

UNO DE LOS PRODUCTOS MÁS NOVEDOSOS ES ESTE ACEITE DE OLIVA ESPECIAL PARA NIÑOS.

El método de **"aceituna al vuelo"**, consiste en **detectar** el punto **exacto** de **maduración** del fruto, **recolectándolo** sin permitir que **toque el suelo.**

Decoración con botellas de aceite de oliva en Zeitúm.

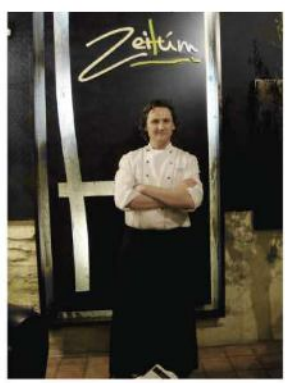
De este aceite que se produce, del 30 a 40% es virgen extra, lo demás es aceite de oliva virgen o simplemente aceite de oliva. Aquí el hueso de la aceituna lo secan para utilizarlo como combustible, y el agua con que lavan las aceitunas, la reciclan para riego.

Paradas gourmet

Por supuesto no podía dejar de visitar algunos restaurantes de la región...

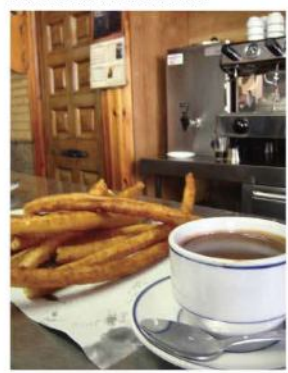
El primer restaurante que visité fue Vandelvira, en Baeza. El lugar es muy señorial, ya que se encuentra dentro de un edificio del siglo XVI, que solía ser el convento de San Francisco, está decorado con algunas piezas de arte sacro y con mobiliario de época. Si bien el estilo no es muy de mi gusto, si lo fue la extraordinaria comida tradicional española y la estupenda atención del señor Luis Carlos García, el propietario.

Un lugar más moderno y vanguardista es Zeitum en la ciudad de Úbeda dentro de la provincia de Jaén, también declarada Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Aquí la estrella principal es, como bien podríamos deducirlo por el nombre del lugar, el aceite de oliva. Un detalle curioso fue encontrar en una de las paredes una foto de Luis Miguel, si, el cantante... quien unas semanas antes había visitado el sitio. Aquí el Chef-propietario Anselmo Juárez experimenta con el aceite de oliva no como un ingrediente más dentro de su cocina, sino como un producto que destaca tanto sus cualidades como las de los demás ingredientes. Actualmente el chef Anselmo se encuentra experimentando para lograr un aceite de oliva untable, que sea estable para comercializar.



El Chef propietario Anselmo Juárez en su restaurante Zeitúm en la Ciudad de Úbeda.

Arriba: el aceite de oliva se utiliza no sólo con fines culinarios, sino para productos diversos como velas decorativas. Abajo: una merienda típica española de churros con chocolate.



Dentro de las mejores paradas gastronómicas que hice, está La Sarga, en la ciudad de Cazorla, también en Jaén. El lugar es uno de esos rincones sin pretensiones, pero con extraordinaria cocina que utiliza los ingredientes de la zona, incluyendo por supuesto al objeto del deseo en este artículo... el aceite de oliva. La Sarga es el lugar si se quiere probar la cocina jienense y andaluza.

Por supuesto, una actividad gourmet obligada es irse de tapas. Yo opté por visitar lugares cerca del hotel en Baeza. Bares con tapas los hay muchos y muy variados, y créanme, las porciones son abundantes y deliciosas, pero como en la película de Forest Gumb, irse de tapas es como una caja

de chocolates: "you never know what you´re gonna get"... el requisito es pedir una bebida (o varias) y las tapas van llegando, puede ser queso de oveja, tortilla de patatas, brochetas, pan tomaca (con jitomate rallado y aceite de oliva), jamón serrano, pulpos, o lo que se le vaya ocurriendo al cocinero.

Para desayunar no hubo pierde... en el hotel hay un bufet bastante correcto que incluye las deliciosas carnes frías y quesos de la región, frutas, yogurt, huevos al gusto, y lo mejor pan tomaca, que yo lo adapté a mi gusto, ya que los españoles lo estilan con una capa muy, pero muy delgada de jitomate rallado que a mi parecer estaba escasa, por lo que agregarle un poco más de jitomate, un poco más de aceite de oliva y un poco de sal y pimienta no le caen nada mal.

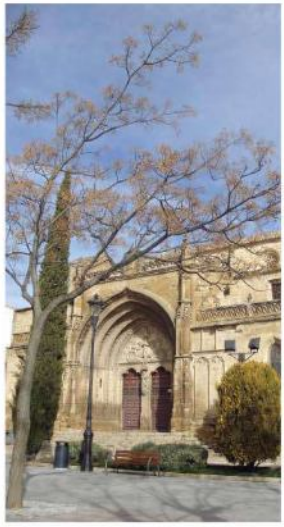
Despedida

Para despedirme de Jaén primero visité las ciudades de Jaén y Úbeda, ambas unas verdaderas joyas que no hay que perderse. Sus iglesias, rincones, callecitas, museos e historias, revelan anécdotas de vencedores y vencidos, reyes y plebeyos, grupos secretos y personajes ilustres cuya trascendencia se ve en cada piedra, en cada esquina.

Jaén es una **región ideal** no sólo para los **amantes** del **aceite de oliva**, sino para **aquellos** que buscan **hermosos** rincones llenos de **historia** y **cultura**.

Por supuesto, al enterarme de algunos spas que hacen tratamientos con aceite de oliva, no pude resistirme, porque aunque no lo crea el lector, este tipo de viajes colmados de aventuras gastronómicas pueden ser algo agotadores. Fue así que llegué al Hotel Spa Sierra de Cazorla donde utilizan la biomasa (hueso de aceituna) para todo el sistema de calefacción. El recinto tiene un circuito de agua y cabinas de masajes donde dan diferentes terapias con productos con aceite de oliva. Una experiencia interesante para quienes gustan de lugares un poco llenos, a mi en lo particular me gustan los rincones más solitarios pero esta sin duda fue una experiencia interesante.

Jaén es una región ideal para los amantes de la gastronomía que deseen aprender a fondo del aceite de oliva, pero también es un lugar pleno de rincones mágicos, de cultura y de romance para aquellos que desean una aventura en el edén del olivo.



ARRIBA: A LOS COSTADOS DE LA CARRETERA SE APRECIAN LOS MILLARES DE OLIVOS QUE FECUNDAN JAÉN . ABAJO IZQUIERDA: IRSE DE TAPAS ES UNA DE LAS ACTIVIDADES QUE UN GOURMET NO SE PUEDE PERDER. DERECHA: PARROQUIA DE SAN JUAN BAUTISTA EN ÚBEDA.

(aplausos)
Máximo López May. Una parrilla.
Y miles de posibilidades.
parrilla al máximo
jueves 19:30 HS.
elgourmet.com
Para consultas sobre cómo pautar en nuestros canales, contactarse a: ventas.mexico@prisma.tv
Blvd. M. Ávila Camacho 36 Piso 10 - Torre Esmeralda II, Col. Lomas de Chapultepec C.P. 11000 México D.F. Tel. (55) 5284-2306.

Programación elgourmet.com abril

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
00:00	ABC Gourmet. Panadería	Alquimia	Osuna recibe en casa	¿Qué sabe ud. de vinos?	Los clásicos	Gourmand	Del Pacífico
00:30	Velero al Caribe	Nva. Coc. Colombiana II	Del Pacífico	Parrilla al máximo	El Club del Buen Beber	Método Gross. Mini gateaux	Xocolatl
01:00	Los clásicos	Asialatina	Ligero & liviano	Xocolatl	Método Gross. Mini gateaux	Dolce italia	Alquimia
01:30	De Chile y Perú ... el pisco	Gourmet Vietnam	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Alquimia	Puro Sumo	Puro Sumo
02:00	Ohno	El placer de los sentidos	Método Gross. Mini gateaux	Dolli en su cocina	Del Pacífico	Asialatina	El Club del Buen Beber
02:30	Gourmand. Trocca	Recetas rápidas	Velero al Caribe	Nva. Coc. Colombiana II	Asialatina	Gourmet Responde	Los clásicos
03:00	Osuna recibe en casa	¿Qué sabe ud. de vinos?	ABC Gourmet. Panadería	Gourmet Vietnam	Ligero & liviano	Gourmet Vietnam	Ligero & liviano
03:30	Parrilla al máximo	Xocolatl	De Chile y Perú ... el pisco	Dolce Italia	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Dolli en su cocina
04:00	Los clásicos	Asialatina	Ligero & liviano	Xocolatl	Método Gross. Mini gateaux	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos
04:30	De Chile y Perú ... el pisco	Gourmet Vietnam	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Alquimia	Velero al Caribe	¿Qué sabe ud. de vinos?
05:00	Ohno	El placer de los sentidos	Método Gross. Mini gateaux	Dolli en su cocina	Del Pacífico	Osuna recibe en casa	ABC Gourmet. Panadería
05:30	Gourmand. Trocca	Recetas rápidas	Velero al Caribe	Nva. Coc. Colombiana II	Asialatina	Nva. Coc. Colombiana II	Ohno
06:00	Osuna recibe en casa	¿Qué sabe ud. de vinos?	ABC Gourmet. Panadería	Gourmet Vietnam	Ligero & liviano	De Chile y Perú...el pisco	Parrilla al máximo
06:30	Parrilla al máximo	Xocolatl	De Chile y Perú ... el pisco	Dolce Italia	Gourmet Responde II	Gourmet Vietnam	Ligero & liviano
07:00	Dolce Italia	Dolli en su cocina	Gourmand. Trocca	El placer de los sentidos	Ohno	Recetas rápidas	Dolli en su cocina
07:30	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos
08:00	ABC Gourmet. Panadería	Alquimia	Osuna recibe en casa	¿Qué sabe ud. de vinos?	Los clásicos	Velero al Caribe	¿Qué sabe ud. de vinos?
08:30	Velero al Caribe	Nva. Coc. Colombiana II	Del Pacífico	Parrilla al máximo	El Club del Buen Beber	Osuna recibe en casa	ABC Gourmet. Panadería
09:00	Infomerciales						
09:30							
10:00	Los clásicos	Asialatina	Ligero & liviano	Xocolatl	Método Gross. Mini gateaux	Nva. Coc. Colombiana II	Ohno
10:30	De Chile y Perú ... el pisco	Gourmet Vietnam	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Alquimia	De Chile y Perú...el pisco	Parrilla al máximo
11:00	Ohno	El placer de los sentidos	Método Gross. Mini gateaux	Dolli en su cocina	Del Pacífico	Gourmand	Del Pacífico
11:30	Gourmand. Trocca	Recetas rápidas	Velero al Caribe	Nva. Coc. Colombiana II	Asialatina	Método Gross. Mini gateaux	Xocolatl
12:00	Osuna recibe en casa	¿Qué sabe ud. de vinos?	ABC Gourmet. Panadería	Gourmet Vietnam	Ligero & liviano	Dolce italia	Alquimia
12:30	Parrilla al máximo	Xocolatl	De Chile y Perú ... el pisco	Dolce Italia	Gourmet Responde II	Puro Sumo	Puro Sumo
13:00	Dolce Italia	Dolli en su cocina	Gourmand. Trocca	El placer de los sentidos	Ohno	Asialatina	El Club del Buen Beber
13:30	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Gourmet Responde	Los clásicos
14:00	ABC Gourmet. Panadería	Alquimia	Osuna recibe en casa	¿Qué sabe ud. de vinos?	Los clásicos	Gourmet Vietnam	Ligero & liviano
14:30	Velero al Caribe	Nva. Coc. Colombiana II	Del Pacífico	Parrilla al máximo	El Club del Buen Beber	Recetas rápidas	Dolli en su cocina
15:00	Los clásicos	Asialatina	Ligero & liviano	Xocolatl	Método Gross. Mini gateaux	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos
15:30	De Chile y Perú ... el pisco	Gourmet Vietnam	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Alquimia	Velero al Caribe	¿Qué sabe ud. de vinos?
16:00	Ohno	El placer de los sentidos	Método Gross. Mini gateaux	Dolli en su cocina	Del Pacífico	Osuna recibe en casa	ABC Gourmet. Panadería
16:30	Gourmand. Trocca	Recetas rápidas	Velero al Caribe	Nva. Coc. Colombiana II	Asialatina	Nva. Coc. Colombiana II	Ohno
17:00	Osuna recibe en casa	¿Qué sabe ud. de vinos?	ABC Gourmet. Panadería	Gourmet Vietnam	Ligero & liviano	De Chile y Perú...el pisco	Parrilla al máximo
17:30	Parrilla al máximo	Xocolatl	De Chile y Perú ... el pisco	Dolce Italia	Gourmet Responde II	Gourmand	Del Pacífico
18:00	Dolce Italia	Dolli en su cocina	Gourmand. Trocca	El placer de los sentidos	Ohno	Método Gross. Mini gateaux	Xocolatl
18:30	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Dolce italia	Alquimia
19:00	ABC Gourmet. Panadería	Alquimia	Osuna recibe en casa	¿Qué sabe ud. de vinos?	Los clásicos	Puro Sumo	Puro Sumo
19:30	Velero al Caribe	Nva. Coc. Colombiana II	Del Pacífico	Parrilla al máximo	El Club del Buen Beber	Asialatina	El Club del Buen Beber
20:00	Los clásicos	Asialatina	Ligero & liviano	Xocolatl	Método Gross. Mini gateaux	Gourmet Responde	Los clásicos
20:30	De Chile y Perú ... el pisco	Gourmet Vietnam	Gourmet Responde II	Recetas rápidas	Alquimia	Gourmet Vietnam	Ligero & liviano
21:00	Ohno	El placer de los sentidos	Método Gross. Mini gateaux	Dolli en su cocina	Del Pacífico	Recetas rápidas	Dolli en su cocina
21:30	Gourmand. Trocca	Recetas rápidas	Velero al Caribe	Nva. Coc. Colombiana II	Asialatina	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos
22:00	Osuna recibe en casa	¿Qué sabe ud. de vinos?	ABC Gourmet. Panadería	Gourmet Vietnam	Ligero & liviano	Velero al Caribe	¿Qué sabe ud. de vinos?
22:30	Parrilla al máximo	Xocolatl	De Chile y Perú ... el pisco	Dolce Italia	Gourmet Responde II	Osuna recibe en casa	ABC Gourmet. Panadería
23:00	Dolce Italia	Dolli en su cocina	Gourmand. Trocca	El placer de los sentidos	Ohno	Nva. Coc. Colombiana II	Ohno
23:30	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	Puro Sumo	De Chile y Perú...el pisco	Parrilla al máximo

Cremería Americana
más de 100 años
de calidad y sabor a
Gloria

Las mejores cosas,

*Vienen en pequeñas porciones**

Mantequilla Gloria®

** Pídela en tu restaurante favorito*

ASESORÍA Y VENTAS
01-800-0-GLORIA
foodservice@gloria.com.mx

www.cremeria-americana.com.mx

EMPRESA SOCIALMENTE RESPONSABLE

ESTILO
DISEÑADO PARA LOS QUE SABEN DE AUTOS

Diseño inconfundible, donde conviven armónicamente lujo, comodidad y belleza.
En un BUICK no es necesario alzar la voz para ser escuchado.

Motor 3.6L V6 con 280 hp
Faros de xenón dirigibles
Head Up Display
Iluminación ambiental interior con tecnología LED
Sensores de reversa
Radio con CD, mp3, auxiliar para iPod® y puerto USB
Quemacocos panorámico
Tecnología Quiet Tuning®

BUICK LACROSSE® The New Class of World Class

Para mayor información busca tu distribuidor BUICK – GMC o llama al (01 800) 466 0818

www.buick.com.mx